RareBook
QK99
.A1
V53
1806
v.3

Abbildungen

aller

medicinisch-ökonomisch-technischen

Gewächse,

mit der

Beschreibung ihres Nutzens und Gebrauches.

Von

F. B. Vietz,

Med. Doct. und ordentl. öffentl. Professor der Staatsarzneykunde an der Universität in Wien.

III. Band.

Acanthus — Amygdalus.

Mo. Bot. Garden,
1897.

Wien, 1806.

Gedruckt mit v. Schönfeld'schen Schriften.

O! Fortunatos nimium, sua si bona norint
Agricolas: quibus ipsa, procul discordibus armis,
Fundit humo facilem victum justissima tellus.

VIRGIL. GEORGIC. LIB. II

Ferd. Bernh. Wietz

der Heilk. Dokt. ordentl. öffentlichen

Professors der Staatsarzneykunde,

Abbildungen

aller medizinisch-ökonomischen

und technischen

Gewächse;

sämmt der Beschreibung ihres

Nutzens und Gebrauches.

Dritter Band.

Wien, in der Joseph Ederschen Kunsthandlung. 1806.

Vorrede.

Ich übergebe hiermit dem Publicum den dritten Band meiner Abbildungen von medicinischen, ökonomischen und technischen Gewächsen, mit der Beschreibung ihres Nutzens und Gebrauches. Die Ursachen, die die Vollendung desselben verzögerten, liegen theils in öffentlichen Ereignissen, theils in veränderten Privatverhältnissen, und beyde dürften, wie ich glaube, mir Nachsicht und Vergebung hoffen lassen.

Mit diesem Bande fängt das Werk gleichsam eigentlich erst an, indem die beyden ersten Bände beynahe als ein von dem Ganzen getrenntes Bruchstück, das nur in medicinischer Hinsicht für sich allein wieder ein selbstständiges Ganzes ausmacht, zu betrachten sind. Warum diese Trennung geschah, wodurch freylich wohl eine kleine Unbequemlichkeit im Nachschlagen verursacht wurde, darüber habe ich mich in der Vorrede zum ersten Bande, wo überhaupt der Plan des gan-

zen Werkes aufgestellt ist, hinlänglich erklärt. Da also in den beyden vorausgegangenen Bänden nur die in den österreichischen Staaten offizinellen Vegetabilien, und zwar bloß in so fern sie in der Heilkunst gebraucht werden, abgehandelt wurden, von ihrer übrigen Verwendung in der Oekonomie und Technik aber keine Erwähnung geschah, so mußten sie in dieser Hinsicht nachgetragen und wieder im Zusammenhange mit den übrigen ökonomischen und technischen Gewächsen aufgeführt werden. Es blieb daher nichts anders zu thun übrig, als mit diesem dritten Bande die alphabetische Ordnung aller abzuhandelnden Vegetabilien anzufangen, wobey bloß die Linneischen Namen nach der 14. Ausgabe des Pflanzensystemes von Murray zum Grunde gelegt wurden, und die bereits schon beschriebenen Arzneygewächse an dem betreffenden Orte einzuschalten, um so ungeachtet der bestehenden Trennung die Einheit des Ganzen zu erhalten; dabey wird aber auf die in den frühern Bänden bereits vorausgegangenen Abbildungen und die Beschreibung der mediciniſchen Verwendung, um nicht durch Wiederholungen lästig zu fallen, nachgewiesen.

Bey der Beschreibung der einzelnen in diesem Bande vorkommenden Vegetabilien habe ich zu gedehnte Weitläufigkeit von einer, und zu gedrängte Kürze von der andern Seite, so viel möglich zu vermeiden, und doch eine vollständige Kenntniß aller bemerkenswerthen Eigenschaften, Beschaffenheiten und Benutzungsarten derselben zu geben gesucht. Daß aber in einem solchen Werke, dessen Gegenstände bloß in das Gebieth der Erfahrung und der sinnlichen Erkenntniß gehören, nur wenig eigene neue Bemerkungen und Ansichten vorkommen können, ist in der Natur der Sache gegründet; denn die Forderung, die an einen Schriftsteller über dergleichen Gegenstände gemacht werden, dürfte, wie ich glaube, bloß darin bestehen, daß er das bereits Bekannte, hier und da Zerstreute, als brauchbare fragmentarische Materialien, mit Auswahl und kritischer Prüfung sammle,

einzelne Erfahrungen und Beobachtungen benütze, sie zu einem zusammenhängenden, wohlgeordneten Ganzen organisire, und auf die Quellen, aus denen er schöpfte, zur weitern Nachforschung für den Wißbegierigen, oder als Beweis seiner Behauptung, hinweise. In wie fern nun der Verfasser diesen Forderungen Genüge geleistet und in der Ausführung seines, dem Publikum vorgelegten Planes, den Erwartungen entsprochen habe, überläßt er ganz der Beurtheilung sachverständiger und unpartheyischer Richter; er wird bescheidene, belehrende, gutgemeinte Winke und Zurechtweisungen seiner Aufmerksamkeit würdigen und, wenn sie wirklich allgemeines Interesse haben, und für das Publikum nützlich seyn sollten, sie bey der Bearbeitung der künftigen Bände zu benutzen nicht außer Acht lassen.

Daß ich in diesem Bande auch die Abbildungen mehrerer Varietäten einzelner Gewächsarten, besonders der Obstgattungen, der Küchengewächse u. dgl. und nicht der Hauptarten allein liefern mußte, ist in der Natur der Sache gegründet, indem dieselben für den praktischen Landwirth, Gärtner u. s. w. von großer Wichtigkeit sind, und dieses Werk, seiner Bestimmung nach, nicht für systematische Botaniker als solche, sondern für jene, die sich mit der Anwendung der Pflanzenkunde für die Bedürfnisse im gemeinen Leben beschäftigen, berechnet ist. Der Text für diesen und die folgenden Bände kann, ungeachtet er in den zwey ersten Bänden deutsch und lateinisch gegeben wurde, nur in deutscher Sprache allein abgefaßt seyn, indem sonst nicht nur ein jeder Band zu voluminös ausfallen müßte, sondern den Abnehmern dadurch auch unnöthige Kosten verursachet würden; denn bey den zwey ersten Bänden durfte in dieser Rücksicht eine Ausnahme gemacht werden, weil sie eigentlich bloß für praktische Aerzte bestimmt waren, unter denen vielen die lateinischen Kunstwörter geläufiger, als die deutschen Benennungen sind; dieser Grund aber fällt bey den folgenden Bänden ganz weg,

weil vielmehr das Gegentheil Statt findet, und hier Kunstausdrücke u. dgl. vorkommen, für die die lateinische Sprache oft nicht einmal bestimmte Worte hat, sondern durch lästige Umschreibungen gegeben werden müssen, wodurch man, aller angewandten Mühe ungeachtet, doch unverständlich zu bleiben befürchten muß. Endlich habe ich noch zu erinnern, daß bey diesem Bande nur ein einfaches Register als Inhaltsanzeige, wobey die lateinischen Linneischen Namen zum Grunde liegen, folget, weil erst am Sluße des ganzen Werkes, wie schon in der Vorrede zum ersten Bande gesagt wurde, ein allgemeines Wort- und Sachregister über sämmtliche abgehandelte Vegetabilien, wenn anders die Fortsetzung, wie bisher, hinlängliche Unterstützung findet, und die Abnehmer ein solches Register zu besitzen wünschen, beygefügt werden soll.

Wien am 1. May 1806.

Vieh.

Inhalt des dritten Bandes.

	Seit.	Taf.
Acanthus.	1.	——
—— mollis.	2.	223.
Acer.	5.	——
—— campestre.	9.	225.
—— creticum.	32.	224.
—— laciniatum.	16.	227. b.
—— monspessulanum.	12.	227. c.
—— Negundo.	24.	226.
—— Opalus.	23.	——
—— pensylvanicum.	26.	226. b.
—— platanoides.	13.	227.
—— platanoides foliis variegatis.	17.	——
—— Pseudoplatanus.	17.	228.
—— —— foliis variegatis.	22.	——
—— rubrum.	27.	230. b.
—— saccharinum.	30.	229.
—— tartaricum.	23.	230. a.
—— tomentosum.	29.	——
Achillea.	44.	——
—— Ageratum.	46.	231.
—— atrata.	56.	——
—— Millefolium.	47.	133.
—— moschata.	57.	——
—— nana.	57.	——
—— nobilis.	52.	231. b.
—— Ptarmica.	53.	231. c.
—— tomentosa.	58.	——
Achras.	58.	——
—— Sapota.	59.	232.
Aconitum.	61.	——
—— Anthora.	65.	233. a.
—— Cammarum.	67.	233. b.
—— Lycoctonum.	73.	233. c.
—— Napellus.	75.	138.
Acorus.	78.	——
—— Calamus.	79.	8.
—— verus.	83.	——
Adiantum.	84.	——
—— Capillus Veneris.	84.	39.
—— pedatum.	87.	——
Adonis.	87.	——
—— aestivalis.	88.	234. a.
—— apennina.	93.	——
Adonis autumnalis.	89.	234. b.
—— vernalis.	91.	235.
Aegopodium.	93.	——
—— Podagraria.	94.	236.
Aesculus.	96.	——
—— Hippocastanum.	97.	237.
—— lutea.	113.	238.
—— Pavia.	115.	237. b.
Aethusa.	118.	——
—— Cynapium.	119.	239.
—— Meum.	122.	239. b.
Agaricus.	125.	——
—— alliaceus.	136.	247.
—— campestris.	137.	244.
—— Cantharellus.	147.	242.
—— cinnamomeus.	149.	249.
—— delicios̃us.	150.	250. a.
—— esculentus.	154.	250. b
—— fimetarius.	155.	245.
—— integer.	157.	——
—— —— brunus.	162.	241. b.
—— —— purpureus.	159.	241. a.
—— —— ruber.	161.	241. b.
—— —— sanguineus.	162.	241. b.
—— —— violaceus.	162.	241. c.
—— —— viridis.	164.	241. d.
—— lactifluus.	165.	——
—— —— argenteus.	167.	248. b.
—— —— aureus.	167.	248. a.
—— —— fuscus.	167.	248. b.
—— mammosus.	169.	246.
—— muscarius.	171.	240.
—— piperatus.	177.	243.
—— torminosus.	181.	251. a.
—— violaceus.	182.	251. b.
Agrimonia.	185.	——
—— Eupatorium.	185.	11.
Agrostemma.	189.	——
—— Githago.	190.	252.
Agrostis.	193.	——
—— capillaris.	194.	252. c.
—— Spica venti.	195.	252. b.
Aira.	197.	——
—— aquatica.	198.	253.

Inhalt.

	Seit	Taf.
Aira cespitosa.	199.	253. c.
—— flexuosa.	201.	253. b.
Ajuga.	202.	——
—— pyramidalis.	203.	254.
—— reptans.	205.	254. b.
Alcea.	207.	——
—— rosea.	208.	255.
Alchemilla.	211.	——
—— vulgaris.	211.	256.
Alisma.	215.	——
—— Plantago aquatica.	216.	257.
Allium.	218.	——
—— ascalonicum.	220.	262.
—— Cepa.	222.	260.
—— fistulosum.	233.	260. b.
—— multibulbosum.	235.	258.
—— Porrum.	236.	259. a.
—— sativum.	243.	12.
—— Schaenoprasum.	251.	263.
—— Scorodoprasun.	255.	259. b.
—— Victorialis.	258.	259. c.
—— vineale.	260.	261. b.
—— viviparum.	262.	261.
—— ursinum.	264.	260. c.
Aloë.	266.	——
—— humilis.	271.	263. b.
—— perfoliata.	272.	13.
Alopecurus.	273.	——
—— agrestis.	273.	264. b.
—— geniculatus.	274.	264. c.
—— pratensis.	275.	264.
Alsine.	277.	——
—— media.	278.	265.
Althaea.	280.	——
—— officinalis.	281.	14.
Amaranthus.	284.	——
—— Blitum.	285.	265. b.
—— caudatus.	286.	266.
Amaryllis.	288.	——
—— formosissima	289.	266. b.
—— sarniensis.	293.	266. c.
Ammi.	295.	——
—— copticum.	296.	267. b.
—— majus.	297.	267.
Amomum.	299.	——
—— Cardamomum.	300.	40.
—— Granum paradisi.	304.	268.
—— Zedoaria.	305.	268. c.
—— Zerumbet.	307.	268. b.
—— Zingiber.	308.	220.
Amorpha.	315.	——

	Seit.	Taf.
Amorpha fruticosa.	316.	269.
Amygdalus.	318.	——
—— communis.	319.	15.
Mandelbaum m. klein. süßer Frucht und harter Schale	336.	——
—— mit großer süßer Frucht und harter Schale	337.	——
—— mit kleiner süßer Frucht und mürber Schale	338.	271. c.
—— mit großer süßer Frucht und mürber Schale	338.	271. c.
—— mit kleiner bitterer Frucht	339.	——
—— mit großer bitterer Frucht	340.	——
—— mit bitterer Frucht und mürber Schale	340.	——
Amygdalo - persica, Pfirschmandel	340.	271. b.
Amygdalus nana	342.	271.
—— Persica	344.	270.
—— Zwolsche Pfirsche	368.	270. b.
—— Lackpfirsche	362.	270. b.
—— Weiße Magdalene	369.	270. c.
—— Rothe Magdalene	363.	270. d.
—— Saffranpfirsche	365.	270. e.
—— Admirable	367.	270. f.
—— Rothe Pavie	369.	270. g.
—— Bellegarde	367.	270. h.
—— Veritable Pourprée hative	364.	270. i.
—— Chevreuse hative	365.	270. k.
—— Violette Muskatellerpfirsche	372.	270. l.
—— Kleine Violette	371.	270. m.
—— Bourdine	363.	270. m.
—— Venusbrust	364.	270. n.
—— Riesenpfirsche von Pomponne	370.	270. o.
—— Cardinal	366.	270. p.
—— Pfirsche von Angoumois	370.	270. q.
—— Kirschenpfirsche	371.	270. r.
—— Schöne von Vitry	368.	270. r.
—— Doppelte Montagne	363.	270. s.
—— Nackte Violette	372.	270. t.

ACANTHUS.

Bärenklau.

Diese Pflanzengattung hat ihren Namen von dem griechischen Worte *Akantha*, ein Dorn; gleichsam eine dornichte Pflanze. — Sie gehört nach Linne in die 14. Klasse, weil ihre Blüthen zwey längere und zwey kürzere Staubfäden haben; und in die 2. Ordnung, weil ihre Saamen nicht bloß liegen, sondern mit einer Kapsel bedeckt sind.

Als Gattungsunterschied hat man Folgendes zu bemerken: Der Kelch ist eine Blumendecke, die aus drey Paar wechselsweise stehenden, ungleichen, bleibenden Blättchen besteht. Die Blumenkrone ist einblättrig, mit einer kurzen Röhre versehen, ungleich. Die Röhre sehr kurz, mit einem Barte geschlossen. Die Oberlippe fehlt gänzlich, und die Staubfäden mit dem Griffel nehmen die Stelle derselben ein; die Unterlippe ist sehr groß, flach, aufrechtstehend, sehr breit, in drey Lappen getheilt, abgestumpft, und hat die Länge des obern Lappen des Kelches. Staubfäden sind vier an der Zahl: sie sind pfriemenförmig, kürzer als die Blumenkrone; die zwey obern sind etwas länger, zurückgebogen und an der Spitze eingekrümmt. Die Staubbeuteln sind länglicht, zusammengedrückt, abgestumpft, an den Seiten gleichlaufend, und an ihrem Vordertheile haarig. Der Fruchtknoten des Staubweges ist kegelförmig; der Griffel fadenförmig, so lang, wie die Staubfäden, mit zwey spitzigen Seitennarben. Das Saamengehäus ist eine zugespitzt-eyrunde Kapsel, die der Länge nach durch eine Scheidewand in zwey Fächer abgetheilt wird. Die Saamen sind höckerig und fleischicht, bald einer, bald zwey an der Zahl.

Herr Forskal [1]) gibt zwey Arten dieser Pflanzengattung an, welche beyde in Arabien zu Hause sind, und in dem linneischen Systeme nicht angeführt werden: nehmlich die baumförmige und die eßbare Bärenklau. (Acanthus arboreus und A. edulis). Ausser diesen sind aber noch zehn Arten bekannt, und in der 14. Ausgabe des linneischen Pflanzensystems, von Murray aufgezählt; worunter sich jedoch nur zwey befinden, die in Europa einheimisch sind: als die weiche und die dornige

1) Flora ægyptiaco-arabica. Havniæ 1775. 4.

Bärenklau. (A. mollis und spinosus) *). Wir werden hier bloß von der erstern sprechen, von der wir auf der 223. Tafel eine Abbildung liefern.

ACANTHUS MOLLIS, weiche Bärenklau, deren Blätter vertieft, gleichsam ausgehöhlt, und nicht mit Dornen besetzt sind. (Acanthus foliis sinuatis inermibus.) Man sehe die 223. Tafel.

Diese Art heißt auch gewöhnliche Bärenklau; ächte Bärenklau (im Gegensatze der unächten oder deutschen Bärenklau Heracleum Sphondylium L.); italienische oder wälsche Bärenklau; gemeine Gartenbärenklau; glatte Gartenbärenklau; weichblätterige Bärenklau; Bartisch; Bärentatzen; Bärentappen; Löwenklau. — Lat. bey Besler Acanthus lævis; bey Dodonäus, Lobel und Gesner A. sativus; bey Tragus, Fuchs und Camerer A. verus; bey J. Bauhin A. sativus oder A. mollis Virgilii; bey C. Bauhin Branca ursina; sonst auch noch A. vulgaris; A. veterum; Carduus acanthus; Cræpula; Branca ursi; vera officinarum; Melanophyllum; Marmoraria; Mamolaria; Topiaria. — Franz. l'Acanthe; Acante; la Branc ursine; Branche ursine; Branque ursine; pied d'ours. — Engl. the Bears-Breech; the Brank-ursine; smooth Bears-breech. — Holl. Beerenklaauw. — Dän. Biörnekloe; Björnelábbe. — Schwed. Biörnklo. — Ital. Acanto; Brancorsina. — Span. Acanto; Pie de oso; insgemein auch Branca ursina, oder giganta; Hierba gigante; Acantio. — Port. Acanto; Branca ursina; Herva gigante. — In Morea und Natolien Xillatroos nach Forskal.

Die Wurzel dieser perennirenden Pflanze ist etwas zart, lang, glatt, zähe, mit feinen, weit um sich greifenden Wurzelfasern versehen; von aussen schwarzröthlich, von innen weiß. Sie fängt gewöhnlich im May, bey warmer Witterung aber, auch schon im April an, ihre Stengel zu treiben, welche aufrechtstehend, einfach und nackt sind, die Dicke eines Fingers haben, oft bis drey Fuß hoch werden, und sich in eine ansehnliche Blumenähre endigen. — Ihre Blätter haben keinen Geruch, aber einen nicht unangenehmen süßlichten, schleimigten Geschmack; sie sind fett anzufühlen, breit, beynahe einer Spanne lang, auf beyden Seiten glatt, glänzend, von dunkler, schwärzlichgrüner Farbe, an der untern Fläche etwas bleicher; an dem Rande sind sie oberhalb in Lappen, unterhalb in Querstücke getheilt, und mit runden, auf ihrer obern Fläche geebneten, ein wenig rinnenartig vertieften Blattstielen versehen. Die Lappen der Blätter stehen einander gerade gegenüber; sind bald eyrund, bald stumpf, bald zugespitzt, bald gezähnt und am Rande

*) Herr Willdenow: in Species plantarum, hat noch zwey neue Arten dazu aufgenommen; beyde sind in Ostindien zu Hause, und ihre Namen sind Acanthus ebracteatus, nackblüthige Bärenklaue, und Acanthus repens, kriechende Bärenklaue.

Tab. 223.

Acanthus mollis.
Weiche Bärenklau.

kurz gefranzt. Die Blätter endigen sich in kurze und dünne Spitzen, die aber dermaßen weich sind, daß man sie nicht füglich Dornen nennen kann, ob sie gleich so aussehen, und enthalten eine ansehnliche Menge eines sehr klebrigen, schleimigen Saftes. — Auf den Gipfeln der Stengel befinden sich kleine Blättchen, abwechselnd mit kleinen stacheligen Hülsen untermischt, wo sodann im Julius und August, oft auch schon im Junius, je nachdem die Pflanze der Sonne mehr oder weniger ausgesetzt war, weiße, einblättrige, unregelmäßig geformte, nach vorne zu in zwey Lappen getheilte Blüthen zum Vorscheine kommen, und sehr schöne ansehnliche Blumenähren bilden. — Die Blume ist eine kurze Röhre, welche sich nach rückwärts in einen Ring endiget, und derer vordere Theil nur eine Unterlippe hat. Diese Lippe ist breit, und fein ausgekerbt. Die Stelle der obern Lippe nehmen die Staubfäden und der Griffel ein. Diese sind gebogen, und erstrecken sich über den Kelch hinaus. Von den Staubfäden sind zwey länger und zwey kürzer, die sich genau an den Griffel anschließen. Sie kommen aus einem Theile des innern Kelches hervor, welcher hohlrund und bogenförmig ist, und sowohl wegen seiner Lage, als auch wegen einer ihm besonders eigenen Purpurfarbe, zur Ersetzung des Mangels der Oberlippe bestimmt zu seyn scheint. — Hinter der Blume steht das degenförmige Saamenbehältniß in Gestalt einer Mandel oder Eichel, welches vermittelst einer Scheidewand inwendig in zwey abgesonderte Fächer abgetheilt, und meistens ganz von dem Kelche umgeben ist. In einem jeden dieser zwey Fächer ist gewöhnlich ein glattes, gelbliches, länglicht eyrundes Saamenkorn enthalten, das beynahe bohnenförmig ist, und im Oktober reif wird.

Das südliche Europa ist das eigentliche Vaterland der weichblättrigen Bärenklau; man findet sie daher auf trockenen, steinigen, ungebauten und etwas steilen, der Sonne ausgesetzten Plätzen in Portugal, Spanien, der Provence, in Italien, Sicilien, dem Litorale, auf den venetianischen Inseln und im Archipelagus ziemlich gemein. — Bey uns kann sie in Gärten, durch eine geringe Pflege, sehr leicht gezogen werden.

Die Art, sie durch die Kunst fortzupflanzen, ist zweyerley: entweder geschieht es durch den Saamen, oder durch die Zertheilung der Wurzeln schon vorhandener Pflanzen. — Will man sie aus Saamen ziehen, so muß man die Körner gegen das Ende des Märzmonaths in eine etwas trockene und lockere Erde auf ein Beet, das gut an der Sonne liegt, oder in Scherben, die auf ein warmes Mistbeet gestellt werden können, bauen. In einen jeden Scherben gehört aber nur eine einzige Saamenbohne, damit die jungen Pflänzchen hinlänglich Raum haben, sich gehörig auszubreiten, indem sie viele lange und starke weiße Wurzeln schlagen. Bey guter und warmer Witterung fangen die Saamen schon mit Anfang April zu keimen an, und die jungen Pflänzchen müssen dann, wenigstens sechs Zoll weit von einander, auf einen sonnigen Ort, am besten an eine Wand gegen Mittag, oder in eine warme Rabatte versetzt, von allem

und Ovid 4) gedenken? bleibt noch immer sehr zweifelhaft; obschon es übrigens ausgemacht scheint, daß die Bildhauer bey den Griechen die Capitäle der corinthischen Säulen und andere Zierathen nach den Blättern dieser Pflanzen einrichteten. Hingegen die gothischen Bildhauer ahmten die wilde Bärenklau (Acanthus spinosus L.) an den Kränzen ihrer Säulen und in allen andern Bildschnitzer-Zierathen nach.

ACER.

Ahorn.

Diese Gewächsgattung soll, nach der Meinung des Voßius, ihren Namen von dem lateinischen Worte, *acris*, fest, bekommen haben, weil das Holz derselben eine vorzügliche Härte besitzt. — Sie gehört nach Linne in die 23. Klasse, weil sowohl Zwitter- als auch männliche und weibliche Blumen abgesondert sind; und in die 1. Ordnung, weil diese verschiedenen Blumen sich jedoch gemeinschaftlich auf einem Gewächse beysammen befinden. Manchmal findet man jedoch auch männliche, weibliche, und Zwitterblumen auf besonderen Stämmen, wie es z. B. beym rothen Ahorn der Fall ist.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmale angegeben: — Bey den Zwitterblumen ist der Kelch eine einblättrige, in fünf spitzige Lappen getheilte, gefärbte Blumendecke, mit einem flachen und ungetheilten Grunde; und ist bleibend. Die Blumenkrone besteht aus fünf eyrunden Blumenblättern, die nach aussen breiter, abgestumpft, im Ganzen kaum etwas größer als der Kelch sind, und offen stehen. Die Staubfäden sind acht an der Zahl, pfriemenförmig und kurz, worauf sich einfache Staubbeuteln mit kreuzförmigen Staubbläschen befinden. Der Fruchtknoten des Staubweges ist zusammengedrückt, in dem großen, durchbohrten und erhabenen Fruchtboden eingesenkt; der Griffel ist fadenförmig, und wächst täglich höher; die zwey Narben sind dünn, zugespitzt und zurückgebogen. Die Saamenkapseln sind an der Zahl der Narben gleich, nehmlich zwey, etwas rundlicht, zusammengedrückt, am Grunde zusammengewachsen, und eine jede endiget sich besonders mit einem großen, nach aussen stehenden Flügel. Jede Saamenkapsel enthält nur ein einziges rundlichtes Saamenkorn. — Die männlichen Blüthen haben den Kelch, die Blumenkrone und die Staubfäden mit den Zwitterblumen gemein; der Fruchtboden und Griffel hingegen fehlen; und die Narbe ist zweyspaltig. — Auf einem einzigen

---

4) Metamorphos. Lib. XIII. Cap. 18. vers. 26 et 27.

und Ovid 4) gedenken? bleibt noch immer sehr zweifelhaft; obschon es übrigens ausgemacht scheint, daß die Bildhauer bey den Griechen die Capitäle der corinthischen Säulen und andere Zierathen nach den Blättern dieser Pflanzen einrichteten. Hingegen die gothischen Bildhauer ahmten die wilde Bärenklau (Acanthus spinosus L.) an den Kränzen ihrer Säulen und in allen andern Bildschnitzer-Zierathen nach.

ACER.

Ahorn.

Diese Gewächsgattung soll, nach der Meinung des Voßius, ihren Namen von dem lateinischen Worte, *acris*, fest, bekommen haben, weil das Holz derselben eine vorzügliche Härte besitzt. — Sie gehört nach Linne in die 23. Klasse, weil sowohl Zwitter- als auch männliche und weibliche Blumen abgesondert sind; und in die 1. Ordnung, weil diese verschiedenen Blumen sich jedoch gemeinschaftlich auf einem Gewächse beysammen befinden. Manchmal findet man jedoch auch männliche, weibliche, und Zwitterblumen auf besonderen Stämmen, wie es z. B. beym rothen Ahorn der Fall ist.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmale angegeben: — Bey den Zwitterblumen ist der Kelch eine einblättrige, in fünf spitzige Lappen getheilte, gefärbte Blumendecke, mit einem flachen und ungetheilten Grunde; und ist bleibend. Die Blumenkrone besteht aus fünf eyrunden Blumenblättern, die nach aussen breiter, abgestumpft, im Ganzen kaum etwas größer als der Kelch sind, und offen stehen. Die Staubfäden sind acht an der Zahl, pfriemenförmig und kurz, worauf sich einfache Staubbeutel mit kreuzförmigen Staubbläschen befinden. Der Fruchtknoten des Staubweges ist zusammengedrückt, in dem großen, durchbohrten und erhabenen Fruchtboden eingesenkt; der Griffel ist fadenförmig, und wächst täglich höher; die zwey Narben sind dünn, zugespitzt und zurückgebogen. Die Saamenkapseln sind an der Zahl der Narben gleich, nehmlich zwey, etwas rundlicht, zusammengedrückt, am Grunde zusammengewachsen, und eine jede endiget sich besonders mit einem großen, nach aussen stehenden Flügel. Jede Saamenkapsel enthält nur ein einziges rundlichtes Saamenkorn. — Die männlichen Blüthen haben den Kelch, die Blumenkrone und die Staubfäden mit den Zwitterblumen gemein; der Fruchtboden und Griffel hingegen fehlen; und die Narbe ist zweyspaltig. — Auf einem einzigen

---

4) Metamorphos. Lib. XIII. Cap. 18. vers. 26 et 27.

Blumenbüschel sind oft zweyerley Arten von Zwitterblumen beysammen: so zwar, daß die untern Zwitterblumen weiblich sind, bey denen die Staubbeuteln gar nicht aufspringen, der Staubweg aber sich bald zur Frucht ausbildet; die obern Zwitterblumen sind männlich, ihre Staubbeuteln geben den Blumenstaub von sich, und die Staubwege nehmen an Wachsthum nicht zu, sondern fallen ab.

Von dieser Gewächsgattung zählt Linne siebzehn besondere Arten, theils Bäume, theils Stauden; wozu noch einige Arten und Varietäten von andern beygefügt wurden. — Von diesen Ahornarten sind vorzüglich nur fünf in Europa einheimisch: als der tartarische Ahorn (Acer tataricum), der unächte Platanbaum (A. Pseudoplatanus), der Spitzahorn (A. platanoides), der Maßholder (A. campestre), und der Ahorn von Montpellier (A. monspessulanum); von diesen fünf Arten werden aber nur die zweyte, dritte und vierte in Deutschland als wildwachsend gefunden. Weil jedoch viele von den ausländischen Ahornarten sich in unserm Clima sehr gut fortbringen, und, in Betreff ihres großen Nutzens, allerdings angepflanzt zu werden verdienen: so wollen wir auch die vorzüglichsten derselben in Verbindung mit den inländischen genauer abhandeln. — Zuvor nur noch eine kleine Uebersicht über alle Ahornarten im Allgemeinen.

Alle Ahornarten, von welchen wir weiter unten einzeln sprechen werden, sind dauerhafte Bäume oder Sträucher, von zehn bis vierzig Fuß Höhe und darüber, die fast in jedem Boden und in jeder Lage fortkommen. Ihr Stamm wächst zwar gern gerade, doch gewöhnlich etwas knotig und hügelicht. Ihre Rinde ist rauh, rissig; ihr Holz hart, mehr oder weniger weiß, mit schönen Adern und Masern versehen. Ihre Aeste wachsen im Anfange meistens unordentlich, bilden aber in der Folge nach und nach, unter der gehörigen Pflege, volle und regelmäßige Kronen, die sich sehr gut ausnehmen. Ihre Blätter, die im Winter abfallen, und an den Knoten der Zweige auf runden, mehr oder weniger röthlichen, meistens gegen zwey Zoll langen Stielen sitzen, sind herzförmig von zwey bis zu sechs Daumen breit, immer in mehrere, stumpfe oder spitzige, seichte oder tiefgetheilte, glattränderige, gezähnte oder sägeförmig eingeschnittene Lappen abgetheilt, und mit schönen netzförmigen Adern und Rippen nach der Anzahl der Lappen versehen. An dieser verschiedenen Form der Blätter sind die einzelnen Arten hauptsächlich von einander zu unterscheiden. — An den Seiten der Enden der jungen Zweige erscheinen zwischen den Monaten April und Junius ihre Blüthen auf dünnen, runden, in mehrere Aeste getheilten, meistentheils haarigen, bald längern bald kürzern Stielen, und bilden flache Sträußer. Die Blumen selbst sind ziemlich groß, von weißer, grünlichtgelber, oder auch röthlicher Farbe, und nach der bey den Gattungsunterschieden beschriebenen Form gebildet. Die Saamen, welche erst im Herbste, oder bey einigen Arten noch später zur vollkommenen Reife gelangen, haben eine mehr oder weniger gelb- oder roth-

braune Farbe; hängen in Büscheln, je zwey und zwey immer an einem Stiele, indem sie an dem innern Rande der Grundfläche mit einander verwachsen sind, so daß die Flügel, welche gerade gegenüber stehen, nach aus- und abwärts gekehrt sind. Das Saamenkorn oder der Kern wird von den Flügelhäuten bekleidet, und ist noch überdieß mit einer eigenen, etwas dichtern häutigen Hülle umgeben; es hat beynahe die Größe einer Wicke, und ist plattgedrückt. Wenn der Saame vollkommen reif ist, so fällt er ab, wobey sich dann auch die vorhin zusammengewachsenen zwey Körner von einander trennen; so daß jedes von ihnen seinen eigenen Flügel behält. Vermittelst dieses Flügels wird der Saame von dem Winde, oft eine ziemliche Strecke weit, hinweggeführt, bis er zu Boden fällt. Im Fallen kommt der viel leichtere Flügeltheil des Saamens nothwendig nach oben zu stehen, und auf diese Art kann der untere schwerere Theil, wo nehmlich der Kern sich befindet, in der Erde unmittelbar leicht Wurzel fassen.

Die in Deutschland wildwachsenden Ahornarten, gehören zwar unter unsere einheimischen saamentragenden Laubhölzer; sie sind aber keinesweges so sehr gemein, als daß sie ganze Wälder bildeten, sondern man findet sie meistens nur zerstreut unter den andern Laubhölzern, theils in eigentlichen Wäldern, theils auch nur in kleinen und niedrigen Gebüschen. Sie bauen sich zwar selbst durch den Anflug fort, wie wir zuvor gehört haben; sie werden aber auch häufig gesäet, und ordentlich kunstmäßig verpflanzt. In beyden Fällen kommen sie von ihren leicht aufkeimenden Saamen sehr gut fort, der aber nicht zu alt seyn darf, wenn man sich einen glücklichen Erfolg versprechen will; am besten ist der einjährige Saame, im Nothfalle darf er höchstens auch zwey Jahre alt seyn. Die künstliche Aussaat ist im Frühlinge bey trockenem Wetter am sichersten vorzunehmen; denn der im Herbste gebaute Saame, geht oft schon sehr früh auf, und leidet daher gern von den späten Winterfrösten Schaden. Auch da die Hamster, welche nach diesem Saamen sehr lüstern sind, sie häufig zu zerstören pflegen, wenn sie lange in der Erde, ohne zu keimen, liegen müssen: so thut man immer besser, wenn man die Saamen, nach dem Einsammeln, mit mäßig feuchter Erde oder mit Sand bedeckt, und so bis zur Aussaat im Frühjahre aufbewahrt. Gewöhnlich bauet man die Saamen in einen Zoll tiefe Rinnen; oder man säet sie mit dem beygemischten Sande zugleich unter einander aus. Die jungen Pflänzchen pflegen sich gar bald zu zeigen, hauptsächlich wenn der Saame nicht mit allzu vieler Erde, sondern ungefähr nur einen halben Zoll dick, bedeckt wurde. Durch die Vermischung des Sandes mit den Saamen, behalten diese ihre Kraft zu wachsen, indem sie dieselbe sonst entweder gänzlich verlieren, oder wenigstens nicht in eben demselben Jahre aufgehen würden. Eben diese Vorsicht muß man gebrauchen, wenn man den Saamen weit versenden will. — Die jungen Stämmchen treiben schnelle Wüchse, so zwar, daß man ihre Schnittlinge sehr bald als Buschholz benützen kann. — Eine andere Vermehrung der Ahornarten geschieht durch die

von den Wurzeln auslaufenden Nebenschosser und durch Pfropfen, welche Verfahrungsarten aber viel mühsamer sind, und meistens nur bey jenen Arten des Ahorns gebraucht werden, die in unsern Gegenden keine guten und vollkommen reife Saamen bringen. — Alle diese Sorten, und selbst auch die einheimischen, können auch in einer eigentlichen Baumschule gezogen werden, und man nennet sie alsdann vorzugsweise Ahornbäume aus dem Saamen. Man schätzt dieselben höher, als diejenigen, welche in Wäldern von selbst aufgewachsend sind. — Der Ahorn läßt sich allerley Arten von Erdreich gefallen. Er kommt sehr leicht fort, wenn man ihn versetzt; und es ist sogar unnütz, wenn man die Erde an den Wurzeln daran läßt. Beym Pflanzen soll man ihn niemals kappen. Zum Versetzen kann man Stämmchen von einem bis zehn oder zwölf Fuß hoch nehmen. In die wilde Baumschule muß man sie zwey Fuß weit von einander, in Reihen, die drey Fuß weit von einander entfernt sind, versetzen. An diesem Orte können sie drey bis vier Jahre stehen bleiben, da sie denn groß genug seyn werden, sie an einen Ort, wo sie beständig bleiben sollen, zu verpflanzen.

Man bedienet sich der Ahornarten zu Brenn- und Schirrholz; und der größern aus ihnen auch zu Bauholz. Trifft man beym Abtreiben der Wälder einen schönen Ahornbaum an, so muß man ihn daher fast immer unbehauen lassen, damit sich ein jeder Käufer denselben zu seinem beliebigen Gebrauche selbst behauen, und, je nachdem es nothwendig ist, zu den verschiedenen Arbeiten verwenden kann. — In der Lustgärtnerey werden sie auf mancherley Weise benützt: besonders taugen sie zu Einfassungen (Spalieren), zu Hainen, Dickichten, Alleen, zur Beschattung breiter Wege und ländlicher Sitze. Sie schicken sich auch vortrefflich zu Verzierungspflanzen, Parken und andern großen Quartieren, in welchen sie unter die übrigen Laubhölzer von gleichem Wuchse vertheilt werden müssen, wo sie sodann vermög der Verschiedenheit ihrer Form, Größe, Mannigfaltigkeit der Blätter und Farbe das Auge durch Abwechselung ergötzen. Ihr Laub dienet nicht sowohl zum Futter als zur Streue für alle Arten des Hornviehes. — Die meisten Ahornarten geben auch durch das Anbohren mehr oder weniger Saft von sich, der sowohl zum Getränke als auch zu einer Art von Zucker benützt werden kann. — Unter den Insekten, die den Ahornbäumen besonders eigen sind, verdienen vor allen folgende genannt zu werden: Die Ahornlaus (Aphis aceris) an den Blättern; der Ahorn-Vogel (Phalæna aceris) auf den Blüthen; und der Ahorn-Chermes (Chermes aceris), ein sehr kleines Thierchen an den Aesten und Knöpfen. — Wir gehen nun zur Beschreibung der einzelnen Ahornarten insbesondere über.

Acer campestris.
Der Feldahorn.

Europäische Ahornarten

ACER CAMPESTRE, Feldahorn, dessen Blätter in mehrere abgestumpfte Lappen getheilt, und am Rande ausgezackt sind. (Acer foliis lobatis, obtusis, emarginatis). — Man sehe die 225. Tafel.

Er heißt im Deutschen auch: gemeiner Ahorn; kleinblättriger deutscher Ahorn, kleiner deutscher Ahorn; Kleinrüster; Maßholder; Feldmaßholder; Meßholder; Maßeller; Eppeller; Rappelthän; Appeldörn; Maveller; Meweller; Mewerle; Merle; Schmerle; Smerle; Menerle; Schrinberholz; Kreuzbaum; Weißeper; Eßdorn; Eperin; Aplern; Weißeralben; Anbaum; Agerl; Agerlbaum; Erle; Erlebaum; Apeldorell; Tappeldorn; Rappelthain; Flader; Fladerbaum; Fladerholz; Flaser; Flaserholz; Engelköpfchen; Bienenbaum; Binbaum; Angerbinbaum; Masseralber oder Wasseralbern, in Oesterreich und Schwaben; Maßhülsen; Maßlieben; Maßalter; Massern; Rappeltrim; Arle; Maßerle; Anerle; Messeler; Meschelle; Weißbaum; Wasserhülsen; Wasseralm; Maschholder; kleinblättriger Milchahorn; Weißlöber; Leimähre; Steinähre; Witneber; Milchahorn; Milchbaum; Strauchahorn; kleiner Milchahorn; Weißespern; Strauchfladern; Schwepstockholz; Schreiberholz; Schreiberlaub; Wasseralben.

Lat. bey Tragus und Lobel schlechtweg Acer; bey Dodonäus und Daleschamp Acer campestre; bey Clusius Acer latifolium; bey Cordus Acer tenuifolia: bey Geßner, Ray, J. Cammerer, auch bey Dodonäus und Clusius Acer minor; bey Bellonius Acer Opis cognominatum Romanis; bey J. Bauhin Acer vulgare minori folio; bey C. Bauhin Acer campestre et minus; bey Malpighius Acer campestre, Carpinus; bey Haller Acer foliis semitrilobis, lobis obtuso incisis; bey Royen und Gorter Acer foliis tripartito - palmatis, laciniis utrinque emarginatis obtusis, cortice sulcato. — Franz. petit Erable; petit Erable des bois. — Engl. common Maple, lesser Maple. Ital. Acero commune, gewöhnlich nur Pioppo; Oppio; Loppio; in Venedig Fagaro. — Span. el Arce campestre; Arce menor; Arce comun; in Catalonien Euró. — Port. Acero commum oder campestre. — Holl. de kleine Ahorn; Veld - Eschdorn; spaansche Aak; Essendorn. — Dän. Navr; Lille Naur; Aeretraet. — Schwed. Nasver. — Isländ. Mausur; Mosor. — Russ. Klen; Tscherno klenina. — Poln. Klon; Klonowy. — Böhm. Brek. — In der Türkey Aktscha agatsch. — In Reval Närjo - Kask.

Er ist sowohl im nördlichen als auch im südlichen Europa zu Hause: wo er gewöhnlich auf Feldern in Hecken, Gebüschen, Wäldern und an Zäunen häufig angetroffen wird. — Seine Rinde ist aschgrau, etwas gelbbraun, dick, rauh, der Länge nach

mit Rissen, Höckern, Furchen und Streifen versehen; und hat eine schwammige Struktur. — Das Holz ist weiß, etwas gelblicht, im Alter braun, zähe, mit schönen Adern, und an höckerichten Stellen mit Masern oder Wimmern gezeichnet. — Die Blätter hängen an zwey Zoll langen, an ihrem untern Ende etwas röthlichten Stielen, und stehen paarweise übers Kreuz: sie sind herzförmig, steif, hart, bis gegen die Mitte zu in drey, manchmal auch in fünf, stumpfe, am Rande ausgezackte Lappen abgetheilt, an ihrer obern Fläche von dunkelgrüner glänzender, an ihrer untern von hellgrüner und matter Farbe, auf beyden Seiten mit einigen Haaren besetzt, größten Theils zwey Zoll lang und anderthalb Zoll breit. Sie enthalten einen Milchsaft, der sich beym Zerquetschen der Blätter deutlich zeigt; auch befindet sich bisweilen auf ihrer obern Fläche eine klebrige Feuchtigkeit, die aus den Blättern ausschwitzet, einen angenehmen Geschmack, fast wie Manna, hat, und dem Zucker ziemlich nahe kommt. — Er blüht gegen das Ende des Aprils oder im May; und seine Zwitter und männliche Blumen wachsen entweder auf einem Stamme beysammen, oder auch getrennt auf besonderen Stämmen. Sie sind nicht gar groß, unansehnlich, stehen auf runden, dünnen, haarigen Stielen, bilden flache Sträußer, haben eine grünlichgelbe blasse Farbe, und lanzettförmige stumpfe Blumenblätter. — Der Saame, welcher im Oktober reif wird, und zugleich mit dem Laube abfällt, unterscheidet sich von den Saamen der übrigen Ahornarten dadurch, daß seine Flügel gerade nach den Seiten hin, beynahe in einer wagrechten Stellung, von einander abstehen, da hingegen bey den übrigen Arten sich die Spitzen der Flügel, nach abwärts, mehr oder weniger einander nähern. Er ist kürzer, schmäler und röthlichter als beym Spitzahorn; etwas wollig, bleibt bisweilen den ganzen Winter über am Baume hangen, und muß oft über ein Jahr in der Erde liegen, bevor die kleinen röthlichen Pflänzchen zum Vorscheine kommen.

Der Feldahorn wächst in unsern Wäldern und Gebüschen häufig wild; bleibt aber in seinem wilden Zustande nur ein Strauch, der zwar einen etwas dicken, aber keinesweges hohen Stamm treibt, so daß er bisweilen kaum mannshoch wird, und höchstens einen Wuchs von zehn bis achtzehn Fuß erreicht; doch durch die gehörige Cultur und in einem guten Boden kann man ihn bis auf eine Höhe von zwanzig und dreyßig Fuß bringen, und er erlanget ein Alter von höchstens zwey hundert Jahren. — Er ist eigentlich kein schlagbarer Baum, und gehört bloß unter das Busch- oder Unterholz, wozu er aber vortrefflich taugt: denn aus seinem geköpften Stamme treibt er immer wieder viele neue Schüsse, die als gutes Brennholz gebraucht werden können. — In einem feuchten frischen Boden und auf Plätzen, die öfters überschwemmt werden, kommt er sehr gut fort; wächst aber unter allen Ahornarten am langsamsten, und wird sowohl am Stamme, als auch an den Aesten höckericht, krumm und maserig.

In der Lustgärtnerey dienet er vorzüglich zu Hecken und Einfassungen auf einem gemäßigten frischen Boden, weil er nicht nur allein sehr dauerhaft ist, sondern auch den Schnitt mit dem Messer und mit der Schere sehr gut verträgt, sich mit seinen Wurzeln nicht zu sehr ausbreitet, und gleich über der Wurzel vom Stamme aus schon viele Schüsse treibt, die sich genau in einander verflechten, und so eine volle feste Wand bilden. Er ist in dieser Rücksicht vorzüglich an solchen Orten zu gebrauchen, wo die Hagebuchen nicht recht fortkommen wollen; wo daher der Boden für diese allzu scharf, trocken und kiesig ist, da kann man mit der gehörigen Vorsicht diesen Ahorn hinbringen, und, wenn er gesetzt ist, vier bis fünf Zoll hoch Erde um den Stamm schütten, wo er dann recht gut anschlagen wird. Es giebt aber auch einen Boden von so schlechter Art, daß der Feldahorn darauf nicht fortkommt, wohl aber die Hagebuche, und hier hat man natürlich die letztere anstatt des erstern zu gebrauchen. — Zu den übrigen Verzierungspflanzungen pflegt er nur bey einem Mangel an andern Bäumen, oder bloß der Mannigfaltigkeit wegen genommen zu werden. — Sein Holz giebt ein ziemlich gutes Feuer- und Kohlholz, das in Rücksicht seiner Güte dem Birkenholze nichts nachgiebt. Aus dieser Ursache und wegen der Menge seiner jungen Stangen oder Stammlohden, die Anfangs ein schnelles Wachsthum haben, hält man ihn auch gern im Unterholze. Die beste Zeit ihn zu fällen ist vom November bis höchstens im Jänner, und man muß das Holz an einem trocknen und lüftigen Orte aufbewahren. Wenn die gefällten Stämme stark genug sind, was zwar selten der Fall seyn wird, so geben sie ein vortreffliches hartes und zähes Zimmer- oder Schirrholz; in welcher Rücksicht es auch vor den übrigen Ahornarten und vor dem Birkenholze den Vorzug verdienet. — Hauptsächlich aber wird es wegen seiner Leichtigkeit zu musikalischen Instrumenten, zu Gewehrschäften, Messerheften, und, wegen der schönen Masern, zu eingelegter Schreinerarbeit, Tafelwerk, zu Dosen, Teller, Löffeln, Tabakspfeifen und andern Drechslerarbeiten benützt. Wenn der Baum schon ein höheres Alter erreicht hat, so wird sein Holz besonders in der Wurzel und an dem Stamme schön braun und geflammt, im Kerne aber noch weit fester, so daß es sich vortrefflich glatt arbeiten läßt; ein dergleichen Fladerholz wird von den Künstlern und Handwerkern, die es gekräuseltes Ahornholz oder Pfauenschwanzholz nennen, ungemein gesucht. Die geraden Wüchse geben gute Ladestöcke und Queues, und werden gern zu feinen Drechslerarbeiten verwendet. — Das junge Holz, wenn es recht zähe ist, und sich leicht spalten läßt, giebt vortreffliche Peitschenstöcke. In Thüringen und Eisenach verfertigt ein eigenes Handwerk solche geflochtene Peitschenstöcke aus Maßholder, der als ein gemeines Schlagholz dazu angewendet, und theuer bezahlt wird, indem die Klafter dieses Holzes bereits schon im Jahre 1765 fünfzehn Thaler und achtzehn Groschen galt. Wegen der Zähigkeit des Holzes läßt sich eine aus dem groben zubereitete Stange der Länge nach beynahe in zwanzig Peitschenstöcke bis an den Griff spalten, die alsdann

weiter verarbeitet und geflochten werden. Gegenwärtig wird beynahe ganz Europa mit dergleichen Peitschenstöcken versehen. Da nun diese Stöcke allenthalben sehr gesucht sind, so verlohnt es sich der Mühe, in jedem Lande auf diesen Nahrungszweig zu denken, diese Holzart in erforderlichem Boden und in der gehörigen Lage forstmäßig anzubauen, zu Schlagholz einzurichten, und in fünfzehnjährigen Umtrieb zu bringen: denn es ist wirklich Schade, daß in manchen Gegenden jährlich eine ungeheure Menge junger Saamenstämme von Eichen, Eschen und Birken zu Peitschenstöcken verwüstet werden. — Uebrigens wird das Holz des Feldahorns zu Ackergeräthe, Sensenstielen, zu verschiedenem Gewerk- und kleinem Nutzholze in Fabriken gesucht. — Er enthält auch einen zuckerhältigen Saft, der durchs Anbohren gewonnen werden kann, wovon weiter unten ausführlicher gehandelt werden soll. — Seine Vermehrung geschieht nach den allgemeinen Regeln, wie wir gleich im Anfange, von allen Ahornarten überhaupt, gesagt haben [1]).

Wir haben auch zwey Abarten des Feldahorns: eine mit gestreiften Blättern, und eine andere mit fast ganz weißen Blumen, welche beyde in Lustgärten, der Abwechslung wegen, einen Platz verdienen; auch wird das Holz vorzüglich der erstern, wegen ihren knotigten Wurzeln, die einen schönen Flaser geben, sehr geschätzt. — Es soll noch eine dritte Varietät mit warzigen Blättern (Acer campestre foliis verrucosis) geben, wovon aber nur unbestimmte Nachrichten vorhanden sind.

ACER MONSPESSULANUM, Ahorn von Montpellier mit glatten Blättern, die in drey Lappen getheilt, am Rande aber vollkommen ganz sind, und jährlich abfallen. (Acer foliis trilobis, integerrimis, glabris, annuis). — Man sehe die 227. c. Tafel.

Er heißt auch: französischer Ahorn; Maßholder von Montpellier. — Lat. bey Dalechamp auch Acer monspessulanum; bey Royen und Gouan Acer foliis trilobis integerrimis; bey den meisten übrigen Schriftstellern Acer trifolia. — Franz. Erable de Montpellier. — Engl. montpellier Maple.

Man findet ihn in Istrien, Italien, dem mittägigen Theile von Frankreich, besonders um Montpellier.

Er ist ein sehr schöner, aber niedriger Baum, oder vielmehr Strauch, indem sein Stamm höchstens eine Größe von zwanzig Fuß erreicht. — Rinde und Holz sind wie bey dem gemeinen Feldmaßholder. — Die Blätter sitzen auf langen

---

1) Vom Ahorn-Maßholder oder Leinbaume s. Allgemeine Haushalt. und Landwissensch. Hamburg und Leipzig 1763. gr. 8. I. Thl. Seit. 628—632.

Tab. 22.

Acer monspessulanum.
Ahorn von Montpellier.

Acer platanoides.
Der Spitzahorn.

filzigen Stielen, sie sind mittelmäßig groß, etwas kleiner, aber dicker und steifer als beym Feldahorn, fast unmerklich mit Haaren besetzt, in drey kurz zugespitzte, beynahe gleiche Lappen abgetheilt, die weit von einander abstehen, am Rande gar keine Kerben oder Einschnitte, und eine angenehme hellgrüne, etwas glänzende, an der untern Fläche aber eine blassere und matte Farbe haben. — Merkwürdig ist es aber, daß, da die Blätter des Frühlingstriebes am Rande ungezähnt sind, jedoch die beym zweyten Schusse, und auch jene, welche dann hervorkommen, wenn die ersten von den Insekten abgefressen sind, tiefe Einschnitte haben, und so in der Form von den ersten Blättern gänzlich abweichen. — Seine Blüthen kommen schon im April, zugleich mit dem Laube hervor; die männlichen Blumen haben fünf bis acht über die Blumenblätter hervorragende Staubfäden, welche mit Staubbeuteln versehen sind, die aber keinen, zur Befruchtung tauglichen, Blumenstaub enthalten. Bey den Zwitterblumen, die gewöhnlich obenauf stehen, sind die Staubfäden kürzer, und mit länglichten gedoppelten Staubbeuteln besetzt. — Der Saame ist gelbbraun, und die Flügel von zwey mit einander verwachsenen, und an einem gemeinschaftlichen Stiele hangenden Saamenkörnern, stehen beynahe in einer parallelen Richtung gegen einander. Er wird um die Mitte des Oktobers reif; in einem kältern Clima, z. B. in Oesterreich, wird man ihn selten zur vollkommenen Reife bringen: indessen habe ich es doch, bey günstiger Witterung, in Wien öfters gesehen.

Sein Holz, welches in allen Stücken dem Holze des Feldahorns gleichkommt, könnte auch auf eben diese Art benützt werden; allein da er bey uns in Deutschland bey weitem noch nicht so allgemein gepflanzt wird, als das man auf eine Holznutzung Anspruch machen könnte: so schränkt sich sein Gebrauch bis jetzt nur auf die schöne Gartenkunst ein. Er dienet hier vorzüglich zu Frühlings- und Herbstpflanzungen, indem er schon sehr früh Blüthen und Blätter bekommt, und die letztern unter allen Ahornarten mit glänzenden Blättern, am spätesten, oft erst bis tief im Herbste verliert; wobey sie zugleich, fast eben so lang, ihre schöne grüne Farbe behalten.

ACER PLATANOIDES, platanförmiger Ahorn mit zugespitzten glatten Blättern, die in fünf Lappen getheilt und am Rande scharf gezähnt sind, und mit Blüthen, die flache Sträußer bilden (Acer foliis quinquelobis, acuminatis, acute dentatis, glabris; floribus corymbosis). — Man sehe die 227. Tafel.

Er heißt noch: Spitzahorn; spitziger Ahorn; Spitzflader; Maßholder mit Ahornblättern; deutscher Zuckerahorn; großer Milchbaum; Lehne; Löhne; Lenne; Lomme; Leinbaum; Linbaum; Leimbaum; Rüster; Waldescher; deutscher Salatbaum; Breitblatt; Breitlaub; Breitlehnen; Breitlöbern; Leinahre; pommerischer Ahorn; polnischer Ahorn; norwegischer Ahorn; schwedischer Ahorn; spitzblättriger Ahorn; Leinahorn; Berg-

ahorn; Ahorn mit Maßholderblättern; Lienbaum; Linne; Breitlähne; Weinblatt; Gänsebaum.

Lat. bey Camerer Acer major; bey Munting Acer platanodes; bey Zwinger Acer majus germanicum; bey Ray Acer acutioribus foliis; bey Dalechamp Acer montanum mas; bey C. Bauhin Acer montanum tenuissimis et acutis foliis; bey Thalius Acer tenuifolia; bey Geßner Acer acutioribus foliis; bey Plukenet Acer montanum orientale platani foliis atrovirentibus; bey Royen Acer foliis palmatis acute dentatis floribus corolla speciosis corymbosis; bey Linne in der Beschreibung des Cliffortischen Gartens Acer foliis palmatis acute dentatis, floribus corollatis, dichotomo-corymbosis; bey Haller Acer foliis quinquelobis, dentibus acutis, intervallis lunatis, racemis erectis. — Franz. Plane; Erable plane; Erable à feuilles de platane. — Engl. norway Maple; Planetree-leav Maple. — Ital. Acero con foglie di platano; Acero piano. — Span. Arce como platano. — Port. Acero com folhas de platano. — Holl. de platanusvormige Ahorn; de sweedsche Ahornboom. — Dän. Lön; Lön-Valbirken; Valbirken med Lönblade. — Schwed. Lönn. — Westgoth. Lünn. — Russ. Klen. — Poln. Klon Jawor árzewo. — Böhm. Klenice. — Ungar. Juhar-fa. — Lett. Klawa. — Ehstn. Wahtra pu; Wahher. — Hebr. Armon.

Dieser Baum wächst in den Wäldern und Gebirgen sowohl des nördlichen als auch des südlichen Theils von Europa; vorzüglich findet man ihn an feuchten Plätzen der norwegischen, steyrischen, schweizerischen, und savoyischen Gebirge.

Sein Stamm erreicht eine Höhe von zwanzig bis vierzig Fuß und darüber. Die Rinde ist an jungen Stämmen grün oder gelblichtgrün, an ältern aber bald licht bald dunkel weißgrau, und ziemlich glatt. Das Holz ist weiß, hart, zähe, doch weniger dicht, nicht am feinsten, und auch mit Masern versehen. Die Zweige und Triebe schießen gerade auf, und sind glatt. Die Knospen haben im Winter eine röthlichte Farbe, vorzüglich wenn sie der Sonne stark ausgesetzt sind, wo sie beynahe dunkel roth werden. — Die Blätter sind unter allen Ahornarten die größten, beyläufig drey Zoll lang und vier Zoll breit, zart von Bau, in fünf spitzige, am Rande weitläuftig scharfgezähnte Lappen gespalten, dünn, glatt, an der obern Fläche hellgrün, glänzend, an der untern etwas matter von Farbe; sie sitzen auf drey bis vier Zoll langen röthlichten Stielen, einander gerade gegenüber; und sowohl die Blätter als auch die jungen Triebe enthalten einen scharfen Milchsaft. — Im Sommer hat dieser Baum wegen seinen Blättern, vorzüglich wenn die vom zweyten Triebe hervorsprossen, welche in ihrer Jugend eine rothe Farbe haben, ein stattliches Ansehen; und auch im Herbste, wo sie eine goldgelbe Farbe annehmen, machen sie unter den übrigen Bäumen für das Auge, welches

Abwechslung liebt, eine sehr gute Wirkung. — Unter allen einheimischen Ahornarten blüht er am frühesten, oft schon in der Mitte des Aprils, gewöhnlich aber im May. Seine Blumen sind auch unter allen übrigen die größten, sie kommen in kurzstielichten, dicken, aufrechtstehenden, sehr schönen Büscheln hervor, haben eine schöne gelbe Farbe, und nehmen sich, weil der Baum früher blüht, als die Blätter ausschlagen, auf ihren röthlichten Stielen ungemein vortheilhaft aus. — Die darauffolgenden Saamen, welche gegen das Ende des Septembers oder im Anfange des Oktobers reif werden; sind größer als bey den übrigen Ahornarten; die Saamenkapseln sind gelbbraun, glatt, plattgedrückt, und sie stehen mit ihren Flügeln beynahe gerade aus einander, doch sind sie schon in etwas gegen einander geneigt, und nicht so wagrecht als beym Feldahorne. Sie fallen oft schon vor ihrer vollkommenen Reife ab, und müssen daher, bevor noch der Baum seine Blätter verliert, eingesammelt werden. — Durch alle diese Unterschiede, und vorzüglich durch seine geraden, aufwärts stehenden glatten Zweige, unterscheidet sich der platanförmige Ahorn hinlänglich von den übrigen Ahornarten.

Der platanförmige Ahorn wächst in Wäldern auf Bergen und in Thälern, sowohl im trockenen als auch im feuchten Boden; ja man findet ihn nicht selten auch an den Ufern der Bäche. Bey uns in Deutschland wird er hier und da zu Zimmerholz angepflanzt; und er ist als ein Forstbaum zu betrachten, der zu Kopfstämmen und zum Unterholze taugt. Er hat einen schnellen Wachsthum, und sein Holz kann eben so, wie das der nachfolgenden Ahornart benutzt werden: nur zu musikalischen Instrumenten und zu Resonanzböden taugt es nicht, weil es die gehörige Feinheit und Dichte nicht hat. Hingegen ist es zu Arthelmen vortrefflich, weil es sehr zähe ist, und in die Hände nicht so sehr prellt, als andere Holzarten. In Ulm werden sehr viele Tabakspfeifenköpfe daraus verfertiget, die unter dem Namen: Ulmerköpfe, allgemein bekannt sind. In Ermanglung des Eschenholzes nimmt man es auch, wegen seiner Zähigkeit und Härte, zu Wagen- und Kutschenbäumen, zu Karren, Pflügen u. dgl. — Er ist ein schöner Baum, denn seine Blätter haben ein viel besseres Ansehen, als die Blätter des Sycomorus, und die scharfe Milch derselben, die bey der mindesten Verletzung hervorquillt, hindert, daß er an seinem Laube von Insekten nicht so leicht angefressen wird, als andere Bäume; doch die Raupe des Großkopfes (Phalæna dispar L.) und der Maykäfer (Scarabæus melolontha L.) schonen seiner eben so wenig, als der übrigen Ahornarten, nur läßt erstere die Saamen unberührt. — Auf seinen Blättern findet man auch öfters kleine Tropfen eines weißen Saftes, und zwar häufiger als bey den übrigen Ahornarten, die mit dem Namen Ahornmanna belegt werden, wovon wir zum Theil schon im Anfange dieses Artikels gesprochen haben [2]). — In der schönen Gartenkunst

[2]) Von der auf dem Ahorn anzutreffenden klebrigen Feuchtigkeit, sehe man im 70. Stücke des 3. Thl. der gesellschaftl. Erzählungen. Hamburg 1754. 8. Seit. 287.

wird er zu verschiedenen Verzierungen eben so gebraucht, wie die vorige und nachfolgende Ahornart. Vorzüglich taugt er zu weniger dichten Hecken, zu Alleen nahe an der See, wie der Sycomorus, zu Aussenpflanzungen vor Wirthschaftsgebäuden und Landhäusern; in England wird er daher meistens nur der letztern Absicht wegen gezogen. Nahe an den Gebäuden nimmt er sich überhaupt nicht so gut aus, als wenn er etwas davon entfernt ist; und dann schafft er den hinter ihm stehenden Wohnhäusern und Wirthschaftsgebäuden eine vortreffliche Schutzwehr gegen Sturmwinde und Feuersbrünste. Zu dieser Absicht ist er einer der tauglichsten Bäume: denn er hat wegen seinen breiten Blättern schon mehrmals das Fortschreiten der Flamme verhindert. — Seine jungen Blätter, welche einen zusammenziehenden, etwas bitterlichen aber nicht unangenehmen Geschmack haben, sind eßbar, weich, und geben einen guten, wohlschmeckenden Frühlingssalat; man pflückt sie auch in manchen Gegenden, um sie als Futter für das Vieh zu gebrauchen. — Die Blüthen dieses Baumes werden von den Bienen häufiger, als die der übrigen Ahornarten besucht. — Er könnte auch in der Färberey gebraucht werden; denn bey den Färbeversuchen des Hrn. Suckow 3) erhielt, in einem Dekokte von acht Loth trockenen Zweigen mit den Blättern, ein unvorbereitetes Tuch und Seide eine graubraunliche Farbe; alauntes Tuch wurde schön citrongelb, Seide hellbraun; vitrioltes Tuch und Seide wurden schön schwarzbraun. — Er enthält auch, so wie der Feldahorn und der unächte Platanbaum, einen süßen Saft, der in Gegenden, wo dieser Baum häufig wächst, zu Zucker, Essig und Branntwein benutzt werden kann; ein zu diesem Ziele im Winter angebohrter Baum giebt in vier und zwanzig Stunden ein Quart solchen Saftes. — Die Vermehrung dieses Baumes ist in Deutschland bey weitem noch nicht so allgemein eingeführt, als er doch seines Nutzens und seiner Schönheit wegen verdiente. Saat, Pflanzung und Fällung hat der Spitzahorn mit den übrigen inländischen Ahornarten gemein. — Von ihm sind noch zwey Abarten oder Varietäten bekannt.

Krausblättriger Ahorn. Lat. Acer laciniatum des du Roy 4); Acer crispum nach Lauth 5); Acer platanoides laciniatum horti Kew. 6). — Franz. Erable à feuilles laciniées; Erable à feuilles de griffon. — Engl. Cout-leaved Maple; divided leaved Maple. — Man sehe die 227. b. Tafel.

---

3) G. A. Suckows Anfangsgründe der ökonomischen und technischen Chymie. 2. Auflage. Leipzig 1789. 8.

4) J. Ph. du Roy Beschreibung einer neuen Ahorngattung. In dem 5. Bande der Schriften der Berlinischen Gesellschaft naturforschender Freunde, vom Jahr 1784. Seit. 216—220.

5) Thom. Lauth, Dissert. de Acere. Argentor, 1781. 4.

6) Loddige, Catalogue of plants.

Acer laciniatum.

Ahorn mit eingerißenen Blättern.

Er scheint nur eine Abart der Lenne (Acer platanoides) zu seyn, mit der er auch, einigen Unterschied der Blüthen ausgenommen, fast ganz überein kommt; und Hr. *du Roy* thut allem Anscheine nach zu viel, wenn er eine eigene für sich bestehende Art daraus machen will. — Seine Blätter sind, so wie die Blätter der Lenne, in fünf am Rande scharf gezähnte Lappen abgetheilt; die Einschnitte gehen aber so tief, daß sie unten spitzig zusammen laufen, sich in einen Stiel gemeinschaftlich verlieren, und so mit dem Blattstiele, gleichsam als eben so viele kleine Blätter, vereinigen. Sie sind am Rande nicht kraus, wie man dem Namen nach, den dieser Baum führt, glauben sollte, sondern die obern spitzigen Enden der Lappen sind nur sehr stark nach einwärts gekrümmt, so daß die Blätter das Ansehen haben, als ob sie von Raupennestern bewohnt wären. — Seine Blüthen haben eine in fünf schmale Theile eingeschnittene Blumendecke, und abwärts gebogene, gegen die Basis fadenförmig zulaufende Blumenblätter. Der Fruchtknoten ist mit vier eigentlichen und eben so vielen Aftergriffeln versehen. — Saamen sind mir noch nicht zu Gesicht gekommen.

Sein Gebrauch schränkt sich bis jetzt nur auf die schöne Gartenkunst ein; er dienet nehmlich in Lustgärten, um Scenen des Vergnügens, bey denen man hauptsächlich Abwechselung und auszeichnende Verschiedenheit anzubringen sucht, auszuführen. — Er wird gewöhnlich durch das Okuliren auf die Lenne, als der Hauptart, fortgepflanzt; sein Wuchs scheint durchaus nicht beträchtlich zu werden: denn nach den Bemerkungen des Herrn Schmidt blühte er in den Fürstlich Kaunitzischen Gärten zu Wien schon bey einer Höhe von drey Fuß häufig, ohne jedoch Saamen anzusetzen.

Die zweyte Abart oder Varietät des platanförmigen Ahorns (Acer platanoides) ist die Lenne mit scheckigen Blättern; Lat. Acer platanoides foliis variegatis Milleri. — Franz. Plane à feuilles panachées; Erable-plane panaché; Main decoupée; Sycomore oder Erable-plane à feuilles panachées. — Engl. Striped norway Maple.

Man findet diese Varietät in Sachsen und Thüringen auch wild wachsend; und ihre künstliche Vermehrung geschieht am besten durch das Okuliren oder Pfropfen auf die Hauptart. Sie kommt übrigens in ihrem Baue ganz mit der Lenne überein; und wird in Lustgärten zur Anlage romantischer Plätze, und der Veränderung wegen auch zu andern Verzierungen nach Willkühr gebraucht, wo sie, mit ihren braungelb gefleckten Blättern, ein überraschendes und abenteuerliches Ansehen giebt 7).

ACET PSEUDOPLATANUS, gemeiner Bergahorn mit Blättern, die in fünf Lappen getheilt, am Rande ungleich sägeförmig ausgezackt sind, und mit trau-

7) Eine Abbildung dieser scheckigen Varietät findet man in Schmidt's Oesterreichischer Baumzucht I. Band 4. Taf.

benförmigen Blumensträußern (Acer foliis quinquelobis, inæqualiter ferratis; floribus racemosis). — Man sehe die 228. Tafel.

Er heißt auch: weißer Bergahorn; unächter Ahorn; Afterahorn; unächter Platanbaum; weißer Ahorn; großer Ahorn; großer deutscher Ahorn; gemeiner weißer Ahorn; Ahre; Ehre; Ehrenbaum; Ehrenholz; Ohre; wilder Feigenbaum; Breitblatt; Breitlaub; Weinblatt; Weinlaub; Waldescher; Waldesche; Breitlöbern; Buchäscher; Steinahre; Urle; Urlenbaum; Spillenholz; Spindelholz; großer Milchbaum; großer Maßholder; Maßholder mit traubenförmigen Blumen; Sycomorus.

Lat. bey Cordus und Cäsalpin schlechtweg Acer; bey Geßner Acer montanum; bey Dalechamp Acer montanum sive gallicum; bey Clusius Acer latifolia; bey Pena Acer clinotrochos antiquorum; bey J. Bauhin Acer major multis, falso Platanus; bey C. Bauhin Acer montanum candidum; bey Dodonäus und mehr andern Schriftstellern Acer major; bey Haller Acer foliis quinquangulis undique ferratis; bey Royen und Gorter Acer foliis palmatis obtuse ferratis, floribus subapetalis racemosis; bey Sauvages Acer foliis quinquelobis acutis obtuse ferratis, petiolis canaliculatis. — Franz. Erable du montagne; Sycomore; Sycomore de Paris; Erable blanc de montagne. — Engl. great Maple; Sycomore; Sycomor-maple; Sycomore-trée; bastard Sycomore. — Ital. Acero di montagna; Sicomore; Cero ghiandifero; Sycomoro salvatico. — Span. el Arce falso-platano; Arce montana; Arce grande; falso Sicomoro; Origuela — Port. Acero de montanha; Platano bastardo. — Holl. de gewoone Ahornboom; Eschdorn; schotsche Linden; Maasboom; Luitenboom. Dän. den hvide Bierg-Valbirk; den uegte Lön; Naur; Aretræ. — Schwed. Tysk Lönn; sveitsare Lönn. Russ. Klen. — Tart. Oerga; Ak Telah. — Tschw. Werena. — Wotjak. Badjar. — Mordu. Ukstor.

Er wohnet im südlichen Europa, als in Oesterreich, Schwaben, Salzburg, in der Tartarey u. s. w. auf Bergen, in Wäldern, Vorhölzern an feuchten Orten in einem guten leimichten, selten aber in einem sandigen oder magern Grunde.

Er treibt starke Wurzeln, die weit um sich greifen, und tief in den Boden gehen. — Der Stamm ist groß, sehr gerade, meistens bis dreyßig, und wenn er Raum zum wachsen hat, oft auch vierzig bis sechzig Fuß hoch, und drey bis sechs Fuß dick; er erreicht ein sehr hohes Alter, von beyläufig vierhundert Jahren und darüber. — Seine Rinde ist unter allen Ahornarten die glatteste und weißeste, an jungen Trieben aber rothbraun. — Das Holz ist leicht, weiß, hart, zähe, feinjährig und sehr dicht in seinem Gewebe; hauptsächlich bey solchen Bäumen, die auf einem mehr trockenen als feuchten Boden wachsen. — Seine Blätter stehen auf langen röthlichten Stielen, an den Spitzen der Blüthenzweige und an den jüngern Trieben, insgemein paarweise ein-

Acer Pseudoplatanus, *der Afterahorn.*

ander gegenüber; sie sind schön grün, dem Weinlaube ähnlich, in fünf ungleiche Lappen getheilt, unter denen die beyden äußersten die kleinsten, und oft fast unmerklich sind. Ihr Rand ist unordentlich, bald tief bald seicht, sägeförmig ausgezackt; an der obern Fläche sind sie ziemlich dunkelgrün, an der untern grünlichtgrau, aderig, mit hervorstehenden Rippen versehen, und mit einer zarten Wolle bedeckt. Sie weichen an Form und Größe oft sehr von einander ab; die größten Blätter aber sind, im Durchschnitte genommen, zwey und einen halben Zoll lang und drey und einen halben Zoll breit. — Seine Blüthen, die entweder schon im May oder erst im Junius hervorkommen, sind klein, grünlichtgelb; haben kleine, schmale, vom Kelche kaum zu unterscheidende Blumenblättchen, und lange Staubfäden, die über die Blumen hervorragen; sie bilden herabhängende, traubenförmige Sträußer, und besitzen einen sanften, angenehmen Geruch. Meistens findet man männliche und Zwitterblumen gemeinschaftlich an einem Traubenstiele. — Der Saame, welcher gewöhnlich im Oktober reif wird, ist braun, mit den Flügeln nach einwärts gekehrt, unter allen Ahornarten der größte und längste, und kann noch spät, auch wenn die Blätter schon abgefallen sind, eingesammelt werden. — Die jungen Schößlinge haben eine hellrothe, und die Knospen im Winter eine gelblichte Farbe.

Dieser hochstämmige Baum wächst sowohl auf Bergen als in Ebenen, in den größten und dicksten Wäldern, unter Tannen, Fichten, Buchen und andern Laub- und Nadelhölzern. Er liebt einen nahrhaften, frischen, schwärzlichen Boden und eine schattige Lage, wo er innerhalb fünfzig Jahren zu einem schönen Baume erster Größe aufwächst. — Seine Vermehrung geschieht am besten durch Saamen; und die jungen Pflänzchen erscheinen nach einigen Wochen mit zwey dunkelgrünen, zolllangen, schmalen Blättern. Auch in Baumschulen kann dieser Baum nach den allgemeinen Regeln, die wir von den Ahornarten überhaupt gegeben haben, gezogen werden. Die Verpflanzung kann man mit ihm zwischen zwölf und fünfzehn Jahren im Frühlinge vornehmen, und sie geschieht in nicht zu tiefe Löcher. — Seine beste Fällungszeit ist der Spätherbst, ungefähr mit zweyhundert Jahren, wenn er vollkommen ausgewachsen seyn soll.

Die schöne Gartenkunst macht von diesem Baume wenig Gebrauch: denn er wird zu Verzierungen in Lustgärten nur selten, und zwar bloß aus Mangel an andern Bäumen, oder um der Mannigfaltigkeit willen, genommen. Die Ursache, warum er in Gärten nicht geschätzt wird, ist zweyfach: denn erstens ist er zu gemein, zweytens werden seine Blätter, die Anfangs zwar ungemein schön sind, mit dem Eintritte der heißen Witterung sehr von den Insekten durchlöchert, angefressen und unansehnlich gemacht, wodurch er nothwendig seine Schönheit, und mit ihr seinen Werth verlieren muß. — Dessen ungeachtet aber empfiehlt ihn doch Hirschfeld für Plätze, wo Schönheit der Form, Regelmäßigkeit und Würde ihre Einflüße beweisen sollen; z. B. nahe an Wohngebäuden und Tempeln, auf feyerlichen Plätzen; nur muß er, was Hr. Hirschfeld sehr wohl

erinnert, von Würmern sorgfältig gereiniget werden, in welchem Falle er dann seine Blätter ganz behält, und auch einen angenehmen und dichten Schatten um sich verbreitet. Die Ursache aber, warum er von den Insekten so sehr mitgenommen zu werden pflegt, ist, daß seine Blätter, häufiger als jede andere Ahornart, einen dicken, klebrigen und süßen Saft ausschwitzen, der sich an ihrer Oberfläche ansetzt, und eine Menge Insekten herbey lockt. — Einige Gartenkünstler verwenden ihn auch zu Alleen, entweder in Gesellschaft von Linden und andern Bäumen, oder auch einzig für sich ganz allein; Hr. du Hamel aber verwirft ihn zu dieser Bestimmung, weil er seine Blätter zu früh fallen läßt, und zu sperrig wächst. Er hat zwar, so lange er in seiner vollen Kraft da steht, ein gutes Ansehen: allein wenn man ihm an der Krone zu viel wegnimmt, so treibt er aus seiner weit um sich greifenden Wurzel eine Menge Schößlinge, welche bey Alleen ungemein hindern, und ihn daher auch selbst zu Hecken unbrauchbar machen; dann verträgt er noch überdies das Beschneiden nicht wohl, und er wird durch ein öfteres Verfahren der Art hohl, matt, und stirbt endlich gar bald ganz ab. — Hingegen schickt er sich zu großen Pflanzungen nahe am Meere, oder um andere Plantagen, die nahe an der See stehen, zu decken, weit besser, als irgend ein anderer Baum, indem er die Feuchtigkeit, welche durch den Wind von der See herbeygeführt wird, aufhält, und, den für andere Gewächse so nachtheiligen Einwirkungen derselben, ungleich länger widersteht, als die meisten übrigen Bäume.

Sein vorzüglichster Gebrauch aber besteht in der Holznutzung. Er verträgt das Schlagen ungleich besser, als das Schneiteln, und verdienet daher, als Forstbaum betrachtet, sehr geschätzt zu werden: um so mehr, da er schnell, stark und hoch wächst, und lange ausdauert. Er dienet zu Bau-, Brenn- und Reisholz, weil er aus seinem abgehauenen Stocke, wenn er anders nicht zu alt ist, eine Menge neuer Schüsse macht. Mann kann ihn also als ein ordentliches Schlag- und auch als Unterholz betrachten, denn in letzterer Rücksicht giebt er, in einem guten Boden und einer schattigen Lage, alle fünfzen Jahr schon wieder haubare Stangen. — Seine stärksten Stämme von dreyßig bis sechzig Jahren, die sehr zähe und leicht sind, geben gute Bohlen, Breter und anderes Zimmerholz, die zu Tischen, Schränken, Picken und andern Schreinerarbeiten häufig verwendet werden. Die mäßigen Stämme sind vortrefflich zu Rollen, Walzen, Oehlstampfen, Schlittkufen, Wäschmangen, Radzähnen, Billardqueues, Kannen, Teller, Löffeln, Kugeln, musikalischen Instrumenten und andern Drechslerarbeiten. So wird dies Holz z. B. im Nassau-Siegenschen häufig zu Löffeln verarbeitet. Das Holz dieses Baumes hat noch die gute Eigenschaft, daß es von Würmern nicht sehr angegriffen wird, und daß es sich nicht so leicht wirft; aus welcher Ursache man vorzüglich Billiarde und andere Platten von großer Fläche am liebsten von dieser Ahornart verfertigen läßt. Es läßt sich sehr glatt hobeln, und nimmt eine ungemein schöne Politur an: vor-

züglich wenn es in keinem lockern oder schwammigen Boden gewachsen ist. — Man kann ihm auch eine solche Beitze geben, daß es beym ersten Anblicke vom Mahagonyholze schwer zu unterscheiden ist. Man giebt den Ahornbrettern, die man zu feinen Geräthen verarbeiten will, nach dem Rathe einiger Schriftsteller, eine schöne Mahagonyfarbe auf folgende Art: Man benetzt zuerst das Holz mit Scheidewasser, darauf nimmt man ein halbes Loth gepülvertes Drachenblut, ein viertel Loth gepulverte wilde Ochsenzungenwurzel oder Alkanit, ein achtel Loth Aloes. Aus diesen zusammengemischten Pulvern zieht man mit einem viertel Quart starken Branntwein eine Tinktur aus; diese streicht man mit einem Schwamme oder Pinsel zwey- bis dreymal über die Bretter, und läßt sie trocknen. — Eben dieses Holz giebt auch den schönsten Flaser, der theils an einigen Stellen mitten im Stamme, theils nach aussen zu, wo große Knoten und Schwielen am Schafte stehen, sich zu bilden pflegt. Dieser Flaser läßt sich, so wie das Holz selbst, wegen seiner großen Festigkeit und Dichte, sehr schön polieren, und wird zu verschiedenen ausgelegten Arbeiten, zu Büchsen- und Pistolenschäften häufig benutzt. — Da das Holz dieser Ahornart, wie wir jetzt gehört haben, auf so mancherley Art verarbeitet werden kann: so soll es als Kohl- oder Brennholz, wozu es ohnehin nicht von besonderer Güte ist, nur alsdann erst gebraucht werden, wenn es sonst zu nichts andern mehr taugt, indem dies seine letzte und geringste Bestimmung seyn muß.

Die jungen Zweige, oder eigentlich das junge Laub, zu Anfang des Sommers gebrochen, und im Schatten getrocknet, geben auf den Winter ein sehr gutes Futter für Schaafe und Ziegen: denn sie führen eine Menge eines süßen Saftes bey sich, und wegen der Größe der Blätter langt man weiter damit aus, als mit andern Laube. Nur das bereits vom Reife getroffene oder von Raupen verunreinigte darf nicht mehr zur Fütterung für Schaafe gesammelt werden: sondern man kann es, so wie überhaupt alles abgefallene Laub zum Einstreuen in die Ställe verwenden. — Auch wird das frische Laub von den Landleuten noch häufig als ein Hausmittel gebraucht; zu Brey zerstossen pflegen sie es auf Geschwülste, um sie zu vertheilen, und in Wein gekocht, gegen Augenentzündungen auf die Augenlieder, als Umschlag aufzulegen. — Die Blüthen liefern den Bienen sehr viel Stoff zu Honig. — Die Rinde, zu Asche verbrannt und mit Wasser angefeuchtet, wird ebenfalls auch, als ein Hausmittel wider den Kopfgrind, öfters gebraucht, und sehr gerühmt: wo vielleicht aber jede andere Asche das nehmliche leisten wird. Besser könnte die Rinde hingegen in der Färberey gebraucht werden; denn wenn man drey Loth der innern frischen Rinde, mit zwey Loth römischen Alaun in einer hinlänglichen Menge Wassers kochen, das Dekokt darauf abklären läßt, und dann eine Pottaschlauge hinzu gießt: so erfolgt ein Niederschlag, der gut abgesüßt einen hochrothen Lack giebt. Weitere Versuche sind damit noch nicht gemacht worden.

Wir haben nur noch etwas von dem Safte des gemeinen Bergahorns zu sprechen. Wenn man die stärkern Bäume im November, nach dem ersten harten Froste, da die Wurzeln mit Schnee belegt sind, bey recht streng kalter Witterung, an der Mittagsseite, einen Fuß über der Erde am Stamme anbohrt, so geben sie bis zum Ende des Decembers in vier und zwanzig Stunden vierzehn bis zwanzig Pfund eines wässerigen Saftes durch die Oeffnung von sich, der an Farbe dem Birkenwasser ganz gleich, an Geschmack aber noch etwas süßer ist, und gar bald von sich selbst in Gährung übergeht. Bey gelinder Witterung ist dieser Ausfluß nicht so häufig. — Aus diesem Safte, der für sich allein schon ein angenehmes Getränk giebt, das sehr schnell wieder durch den Harn abgeht, und als ein Mittel wider den Scharbock gerühmt wird, kann man eine Art von Wein; scharfen Essig, Branntwein und einen guten Landzucker verfertigen. In Deutschland machte man dergleichen Versuche bis jetzt mehr bloß zum Vergnügen, als des wirklichen Nutzens wegen. Der daraus verfertigte Zucker ist aber nicht so schön, noch so süß, als der ausländische Rohrzucker, und kommt in allen seinen Eigenschaften ganz mit dem überein, welcher in Nordamerika aus dem Safte des Zuckerahorns und anderer Ahornarten gewonnen wird. Von dem Verfahren bey der Bereitung des Zuckers aus diesem Safte wird am Ende dieses Artikels ausführlicher gehandelt werden. — In England gebraucht man den Ahornsaft auch zum Bierbrauen anstatt des gemeinen Wassers; dadurch soll das Bier viel besser, geistiger und angenehmer werden, auch sehr viel Malz in Ersparung kommen: denn nach Einigen soll zum Bierbrauen mit Ahornsaft nur etwas mehr als die Hälfte von der sonst gewöhnlichen Quantität Malzes erfordert werden; Andere hingegen setzen die Ersparniß des Malzes nur beynahe auf den vierten Theil. — Eben so soll auch nur der dritte Theil des sonst erforderlichen Honigs gebraucht werden, wenn man zum Methsieden den Ahornsaft, anstatt des gemeinen Wassers, verwendet. — Indessen geschieht das Anbohren der Ahornbäume, um den Saft zu gewinnen, gewiß immer mit Nachtheil des Baumes; und es ist daher nirgends anzurathen, als wo die Ahornbäume in so großer Menge vorhanden sind, daß sie nur als gewöhnliches Brenn- oder Kohlholz benutzt werden müssen [8]). — Von dem gemeinen Bergahorn sind noch zwey Varietäten bekannt.

Gemeiner Bergahorn mit scheckigen Blättern. Lat. Acer Pseudoplatanus foliis variegatis. — Franz. Erable à feuilles panachées; Sycomore panaché. — Engl. Maple whit striped leaves.

---

8) Von dem großen Ahorn, s. das 62. Stück der Hanov. gel. Anz. v. J. 1753. — Von eben diesem Baume, unter dem Namen: wilder Feigenbaum, s. Allgem. Haushalt. und Landwiss. 1. Thl. Hamburg und Leipzig 1763. gr. 8. Seit. 594—597.

Acer tataricum.
Tartarischer Maßholder

Er ist offenbar nur eine Abart des gemeinen Bergahorns (Acer Pseudoplatanus L.), indem er sich von ihm bloß durch seine, mit braunen oder gelben Flecken bezeichnete Blätter, unterscheidet. Er blüht zugleich mit der Hauptart; und seine wenigen Zwitterblumen bringen nur äußerst selten vollkommen reife Saamen. Für Liebhaber der Bäume mit bunten Blättern ist also das Pfropfen oder Okuliren auf die Hauptart das einzige sichere Mittel diese Varietät zu vermehren: denn selbst wenn sie Saamen ansetzen sollte, so ist es noch nicht gewiß, ob diese Saamen des bunten Ahorns nicht wieder variren, und die Pflanzen davon der Hauptart gleich werden.

Er wird bloß in Lustgärten zur Abwechselung und Zierde gebraucht; und Hirschfeld empfiehlt ihn besonders zur Anlage romantischer Parthien, um ihnen ein seltsames und wunderbares Ansehen zu verschaffen 9).

Der italienische Ahorn ist eine zweyte Abart des unächten Platanbaums. — Lat. Acer Opalus bey Miller.; Acer italicum nach Lauth. — Franz. Erables à feuilles tordes; Erable pintanier; Erable d'Italie; Erable - Opale. — Engl. italian Maple. — Ital. Oppio; Acere Opale.

Er unterscheidet sich von der Hauptart durch seine großen, breiten Blätter, welche rothe Stiele haben, auf der obern Fläche dunkelgrün und glänzend, an der untern aber rauh und aschgrau sind; und durch seine sehr großen Saamenkapseln. — In den meisten Gegenden Italiens ist er sehr gemein, erreicht eine Höhe von dreyßig bis vierzig Fuß, und eine beträchtliche Stärke des Stammes. Er bildet eine sehr schöne ausgebreitete Krone, und wirft, wegen seinen großen Blättern, einen vorzüglich dichten kühlenden Schatten; daher er in Italien häufig an Häusern und zu Alleen an Straßen gezogen wird. — Uebrigens wird er bey uns in Deutschland in Lustgärten zur Abwechselung und Zierde gebraucht werden können. — In Italien, wo er sehr gemein ist, wird auch sein Holz, so wie das Holz der Hauptart, benutzt. — Er enthält gleichfalls einen Zuckersaft.

ACER TARTARICUM, tartarischer Ahorn mit herzförmigen, ungetheilten, am Rande sägeförmig eingeschnittenen Blättern, die nur mit Spuren von eigentlichen Lappen versehen sind; und mit traubenförmigen Blumen (Acer foliis cordatis indivisis serratis; lobis obsoletis; floribus racemosis). — Man sehe die 230 a. Tafel.

Er heißt noch: tartarischer Maßholder; siberischer Ahorn. — Lat. bey Krasche ninnikow Acer foliis oblonge cordatis, inæqualiter serratis. — Franz. Erable de la Tartarie. — Engl. tartarian Maple. — Ital. Acero di Tartaria. — Span. el Arce de Tartaria. — Port. Acero de Tartaria. — Holl. Tatari-

9) Eine Abbildung davon findet man in Schmidt's Oesterreich. Baumzucht. 1. Thl. Taf. 2.

sche Ahornboom. — Dän. Tatariske Valbirk. — Schwed. Tatarisk Lönn. — Russ. Neklenn. — Neuruss. Paklenn; Paklenok. — Kalmuk. Zarzamodon (d. i. Heuschreckenbaum). — In der Türkey Tschagan.

Sein Vaterland ist Kroatien, Siberien, die Tatarey; vorzüglich in feuchten Gegenden. — Er bekommt nur eine Höhe von zwölf bis fünfzehn, selten zwanzig Fuß. — Sein Holz ist gelblich, weiß und zähe. — Seine Blätter, die wegen ihrer großen Verschiedenheit sehr merkwürdig sind, gleichen fast den Blättern der Hainbuche; sie sind länglicht herzförmig, und am Rande ungleich sägeförmig eingekerbt, zart, mit Rippen versehen, von hellgrüner Farbe. — Die Blumen, welche im Junius zum Vorschein kommen, bilden aufrechtstehende, zusammengesetzte Trauben, wie beym unächten Ahorn (Acer Pseudoplatanus), machen aber eine bessere Figur, weil sie doch mit einigen, obgleich ziemlich unansehnlichen, Blumenblättern versehen sind. — Der Saame, welcher mit feinen dünnen, am Ende ausgeschweiften Flügeln, sehr stark gegen einander geneigt ist, wird auch bisweilen bey uns im Oktober reif, und hat dann eine hellbraune Farbe. Im Julius, und August sind diese Saamenflügel hellroth und durchsichtig, wovon der Baum ein prächtiges Ansehen gewinnet. — Die jungen Zweige sind rothbraun, und die kleinen Knospen an ihrer Spitze schwarz. — Er läßt sich sehr leicht unter der gewöhnlichen Behandlung, durch den Saamen vermehren.

Er ist wegen seiner Dauerhaftigkeit und seines geschwinden Wuchses ein guter Baum für Gegenden, die an Brennholz Mangel leiden. Allein weit schätzbarer kann er uns in Betreff des Seidenbaues werden, weil sein Laub für die Seidenraupen ein sehr schickliches Futter abgiebt, das die Maulbeerblätter zu ersetzen im Stande ist. — Uebrigens dienet er eben so, wie der Ahorn von Montpellier in der schönen Gartenkunst, der Abwechselung wegen, zur Anlage von Gebüschen, kleinen niedlichen Lustwäldchen und Baumgruppen, wo er eine herrliche Wirkung macht [10]).

Amerikanische Ahornarten.

ACER NEGUNDO, virginischer Ahorn, mit zusammengesetzten Blättern, und traubenförmigen Blumen (Acer foliis compositis; floribus racemosis). — Man sehe die 226. Tafel.

Er heißt auch: eschenblättriger Ahorn; Aeschenahorn; virginischer Maßholder; virginischer Ahorn mit Aeschenblättern; virginischer Platanus. — Lat. bey Plukenet

---

10) Steph. Krascheninnikow, Dissertat. de Acere foliis oblongis cordatis, inæqualiter serratis. Zu find. im 2. Thl. der Nov. Commentar. Acad. Sci. Imp. Petropolit. 1751. 4. Seit. 285—289.

Acer Negundo. *Der virginische Ahorn.*

Acer maximum foliis trifidis et quinquefidis virginianum; bey Royen Acer foliis compositis. — Franz. Erable de Virgine; Erable à feuilles de Frene. — Engl. Ash-leaved Maple.

Man findet ihn in morastigen Gegenden im nördlichen Amerika, vorzüglich in Virginien an den Ufern der Bäche, Flüsse und Seen. — Er ist ein sehr großer schöner Baum, der oft dreyßig bis vierzig Fuß hoch wird, und sehr schnell wächst, indem er nicht selten in einem Jahre Schüsse von sieben bis acht Fuß Länge treibt.

Die Rinde der jungen Zweige ist grün, glänzend; die der ältern weißlicht grau, und so wie die Knospen, mit einer aschfarben Wolle bedeckt. — Das Holz ist weißgelb, zähe. — Die Blätter sitzen mit ihren kurzen Stielen gewöhnlich zu fünf und fünf an einem, oft sechs Zoll langen, gemeinschaftlichen Stengel, und zwar so, daß immer zwey und zwey einander gerade gegen über stehen, ein einzelnes Blatt aber das Ende des Zweiges beschließt. Sie sind dünn, gelblichtgrün, besonders an der untern Fläche, am Rande bald seicht bald tief sägeförmig ausgezackt; und auch oft in Lappen, die in Rücksicht der Anzahl, Größe und Form sich an keine bestimmte Regel halten, abgetheilt. — Die Blüthen sind meistens weiblich, kommen an den Seiten der Zweige hervor, hängen an dünnen, etwas haarigen, röthlichten Stielen, und bilden traubenförmige Büschel. Es ist dabey zu bemerken, daß die männlichen Blumen schon mit Anfang des Aprils erscheinen, bevor noch das Laub hervorbricht, die weiblichen aber um acht bis zehn Tage später kommen, und auf besonderen Stämmen sitzen. Sie haben eine röthlichbraune Farbe. — Der Saame soll in dem Vaterlande dieses Baumes schon zu Ende des Maymonats völlig reif, und zum Säen tauglich seyn. Bey uns in Deutschland wird er erst zu Ende des Septembers reif, ist aber meisten Theils leer und unfruchtbar; was, wie Hr. Schmidt sehr richtig bemerkt, daher kommt, wenn die männlichen und weiblichen Stämme nicht nahe genug an einander stehen, und folglich der Blumenstaub der einen die Staubwege der andern nicht erreichen kann, wie es vielleicht in den meisten Lustgärten, wo man über Mangel eines brauchbaren Saamens Klage führt, der Fall seyn wird. Uebrigens sind die Saamen während ihres Wachsthumes blauröthlicht, und geben dem Baume ein schönes Ansehen. Wenn sie vollkommen reif sind, haben die Flügel eine aschgraue, und die Saamenkapseln eine hellbraune Farbe. Die Flügel sind gegen einander geneigt, und machen mit ihren Stielen beynahe die Figur des griechischen Buchstaben Y.

Die Fortpflanzung dieses Baumes geschieht eigentlich durch den Saamen; hat man aber keine Saamen, so kann man ihn auch sehr leicht durch Stecklinge vermehren. Im trockenen Boden will er nicht recht fortkommen, sondern er liebt ein feuchtes Erdreich, wo er aber auch einer der höchsten Bäume wird, und sehr schnellwüchsig ist. Er läßt sich gleichfalls durch Absenker, und sogar durch die von den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse recht gut fortpflanzen. Vor den Nordostwinden aber muß er sorgfältig,

vorzüglich wenn er noch jung ist, verwahret werden, indem ihm diese äußerst schädlich sind.

Schon in wenig Jahren kann sein Holz, als ein vortreffliches Werk- Kohl- und Brennholz, das unser Eschenholz an Güte übertrifft, benutzt werden: von Wagnern und Stellmachern wird es daher sehr gesucht. Vollkommen ausgewachsene Stämme geben ein gutes Zimmerholz. Bisweilen ist es auch maserig und buntfleckig, wo es dann gern zu Flintenschäften und anderm Geräthe verarbeitet wird. — Für die Färberey verspricht dieser Baum weniger, als man Anfangs glaubte. In einem Absude von acht Loth Zweigen mit der gehörigen Menge Wasser, bekam unvorbereitetes Tuch eine graubräunliche Farbe; in der mit etwas Pottasche versetzten Brühe, eine schwache gelbbraune Farbe; und mit Eisenvitriol vorbereitetes Tuch erhielt eine schwache olivenbraune Farbe. Vielleicht daß fernere Versuche günstigere Resultate geben. — In der Gartenkunst dienet er, wegen seines hohen Wuchses, sehr gut zu Aussenpflanzungen; nur darf er nicht an eine ganz offene Lage gebracht werden, weil seine Aeste dem Windbruche sehr unterworfen sind. — Sein angebohrter Stamm giebt eben so viel Saft, als der Zuckerahorn, von sich, der auf gleiche Weise zu Zucker und Syrup benutzt werden kann. — Uebrigens verdiente diese Ahornart, ihrer großen Nutzbarkeit wegen, eine viel allgemeinere und häufigere Anpflanzung, als sie bisher hatte; um so mehr, da er unser Clima gut verträgt; nur seine noch zu zarten Schüsse, die in einem feuchten Boden, oft schon in einem Jahre sieben bis acht Fuß hoch werden, leiden von einem zu heftigen Froste an ihren Enden Schaden [11]).

ACER PENSYLVANICUM, gestreifter nordamerikanischer Ahorn, mit Blättern, die in drey zugespitzte Lappen getheilt, und am Rande sägeförmig ausgezackt sind; und mit traubenförmigen Blumen (Acer foliis trilobis, acuminatis, serrulatis; floribus racemosis). — Man sehe die 226. b. Tafel.

Er heißt noch: pensylvanischer Maßholder; gestreifter Maßholder; amerikanischer Bergahorn. — Lat. bey du Roy Acer striatum. Franz. Erable de la Pensylvanie; Erable à feuilles de Tilleul. — Engl. pensylvanian Maple; americain mountain Maple; striped bark Maple.

Er wächst in Canada, Mariland und Pensylvanien zwischen Bergen, von Winden geschützt, in einem feuchten und guten Boden; und erreicht eine Höhe oft von dreyßig bis vierzig Fuß, hat aber dabey einen langsamen Wuchs.

---

[11]) Vom virginischen Platanus oder dem fremden Ahornbaume, s. das 63. Stück der Hanov. gel. Anz. v. J. 1753.

Tab. 226. b.

Acer pensylvanicum.
Gestreifter Ahorn.

Acer rubrum.

Rother Ahorn.

Die Rinde der jungen Zweige ist im Schatten glänzend rothbraun; an der Sonne weiß und roth, bey ältern Aesten grün und weiß gestreift. — Sein Holz ist gelblicht und zähe. — Die Blätter sind oft in fünf, meistens aber in drey ungleiche, am Rande sehr fein sägeförmig gezähnte Abschnitte getheilt, von denen die untersten immer die kleinsten sind. An frechen Schüssen haben diese Blätter öfters eine Breite von sieben, und eine Länge von neun Zoll, wovon aber der mittlere Abschnitt allein die Hälfte der ganzen Blattlänge beträgt. — Die Blumen, welche im May zum Vorschein kommen, sitzen jede einzeln auf besonderen Stielen, die sich mit einander an einem gemeinschaftlichen Hauptstengel zu einem traubenförmigen Blumenbüschel vereinigen. Oft sind die Geschlechter ganz getrennt; d. h. männliche und Zwitterblumen befinden sich jede für sich auf besonderen Stämmen; oft aber sitzen Blüthen von beyden Arten auf einem und demselben Stamme vereinigt beysammen. — Der Saame wird im September reif. — Die blattlosen jungen Zweige sind im Winter glänzend roth; und die Knospen schön hellroth.

In unsern Gegenden pflegt man ihn theils vom Saamen zu ziehen, theils durch das Okuliren auf den unächten Platanbaum (Acer Pseudoplatanus) zu vermehren. Auf beyde Arten kommt er sehr gut fort.

Sein Gebrauch erstreckt sich bis jetzt meistens nur auf die schöne Gartenkunst, wo ihn Hirschfeld vorzüglich zu solchen Pflanzungen empfiehlt, welche Scenen des Vergnügens auszudrücken bestimmt sind. — Uebrigens nimmt sein zähes und festes Holz, welches auch nicht selten geflammt ist, eine gute Politur an, und ist beynahe eben so, wie das Holz unsers Maßholders (Acer campestre) zu gebrauchen. — In Betreff der Färberey hat man mit dem peusylvanischen gestreiften Ahorn folgende Versuche gemacht: Von grünen, noch nicht holzigen Zweigen und Blättern gaben acht Loth, in Wasser gekocht, eine klare, rothbraune, ins Gelbe spielende Brühe. Unvorbereitetes Tuch, in dieselbe eingetaucht, wurde gelb ins Hellbräunliche spielend; Seide aber hellbraun. Als einem Pfunde von diesem Dekokte ein Loth Pottasche beygesetzt wurde, so bekam mit Alaun zubereitetes Tuch eine helle, rothbraune Farbe; Seide eine etwas blassere. Mit Eisenvitriol vorbereitetes Tuch erhielt eine gesättigte dunkelbraune; und Seide, auf diese Art vorbereitet, eine schwache, graubraune Farbe. Diese Versuche scheinen allerdings Hoffnung zu einer vortheilhaften Benutzung dieser Ahornart in der Färbekunst zu geben.

ACER RUBRUM, rother Ahorn, mit in fünf Lappen getheilten, am Rande etwas gezähnten, an der untern Fläche eisengrauen Blättern, und sehr einfachen, gehäuften Fruchtstielen (Acer foliis quinquelobis, subdentatis, subtus glaucis, pedunculis simplicissimis, aggregatis). Man sehe die 230. b. Tafel.

Er heißt auch rother Maßholder; blühender Ahorn; rothblühender Ahorn; silberblättriger Ahorn; Silberahorn; nordamerikanischer Ahorn; rother virginischer Ahorn. — Lat. Acer dasycarpum nach Erhardt; bey Ray Acer occidentale folio minore, subtus incano, supra atrovirente, inodora arbor; bey Plukenet und Catesby Acer virginianum folio majore; subtus argenteo, supra viridi splendente; bey Hermann Acer virginianum folio subtus incano, floſculis viridi-rubentibus; bey Linne in der Beschreibung des Gartens zu Upsal Acer foliis quinquelobis, acuminatis, acute serratis, petiolis teretibus. — Franz. Erable de Virginie; Erable rouge; Erable rouge d'Amerique. — Engl. reed Maple tree; scarlet-flowering Maple; virginian reed Maple; silber-leaved Maple. — Ital. Acero roſo di Virginia. — Span. Arce rojo; Arce de Virginia. — Port. Acero vermelho de Virginia. — Holl. roode Ahornboom; Zilverahorn. — Dän. den röde Valbirk; virginske Lönvalbirk. Schwed. Rödlönn.

Das Vaterland dieses Baumes ist Pensylvanien und Virginien, wo er auf einem morastigen Boden, den er vorzüglich liebt, in einer vom Nordostwinde gesicherten Lage sehr häufig wächst, und eine Menge von Saamen trägt.

Er erreicht eine Höhe von zwanzig bis dreyßig Fuß. — Seine Blätter sind groß, gewöhnlich nur in fünf Lappen, wegen ihres ungleich ausgezackten Randes, oft aber auch noch in mehrere Einschnitte getheilt, scharf zugespitzt, an ihrer obern Fläche glatt, blaßgrün, an ihrer untern grünlichtgrau, beynahe silberfarben; sie sitzen auf langen, einfachen, zugerundeten, röthlichen oder gelbbraunen Blattstielen, die sich als hellrothe Rippen nach Anzahl der Lappen in die Blätter einlassen und vertheilen. — Die Rinde ist röthlichbraun; das Holz lichtbräunlich, ziemlich hart und zähe. — Bey dieser Ahornart sind die Geschlechter gänzlich getrennt, oder die männlichen Blumen und die weiblichen Zwitterblumen befinden sich, jede Gattung für sich allein, auf besondern Stämmen; und die Bäume der beyderley Geschlechter sind so sehr von einander unterschieden, daß der Ununterrichtete sie leicht für zwey von einander verschiedene Ahornarten halten könnte: denn an den Bäumen mit männlichen Blüthen sind, nebst der Verschiedenheit der Blumen, die Blätter viel tiefer und spitziger eingeschnitten, als an den Bäumen mit weiblichen Zwitterblumen. Uebrigens sind die Blattstiele, die Rippen und Adern der Blätter bey beyden, vorzüglich im Herbste, roth. — Die Zwitterblumen, mit gestielten männlichen Blumen vermengt, kommen gegen die Mitte des Aprils, oft noch früher zum Vorschein, und schmücken den Baum oft schon einige Wochen früher, bevor noch die Blätter hervorbrechen. Die ungestielten männlichen Blumen kommen gewöhnlich um acht bis zwölf Tage eher hervor, fallen aber auch, weil sie meistens noch vom Froste zu viel zu leiden haben, gar bald wieder ab. Beyde haben eine sehr schöne, scharlachrothe Farbe, und sitzen in traubenförmi-

gen Büscheln, auf ihren sehr einfachen, ungetheilten Stielen häufig bey einander. — Der Saame wird schon zu Ende des Mayes oder Anfangs Junius reif; und man muß dann mit dem Einsammeln nicht zu lange warten, weil er, wenn er einmal vollkommen reif ist, nur sehr los anhängt, so daß er schon von einem schwachen Winde leicht abgerissen, und hinweggeführt wird. Er ist unter allen Saamen der Ahornarten der kleinste, blaßbraun oder erdfahl von Farbe, und die Flügel stehen mit den Saamenkapseln in gerader Richtung, beynahe unter einem rechten Winkel, von einander. Weil aber der Saame, beym frühern Einsammeln, gewöhnlich noch etwas feucht und saftig ist, so muß man ihn, damit er ohne zu verschimmeln oder dumpfig zu werden aufbewahrt werden kann, zuvor so lange an der Sonne liegen lassen, bis er vollkommen ausgetrocknet, und hart geworden ist. — Die jungen Zweige sind im Winter röthlich braun, mit gelben Punkten hier und da bezeichnet; und die Knospen roth.

Diese Ahornart könnte, wie Hr. Schmidt sehr richtig anmerkt, in sumpfigen Gegenden, wo es an Holz mangelt, vorzüglich gebaut und benützt werden; denn das Holz, hauptsächlich von den Stämmen mit Zwitterblumen, ist sehr fest und schön gemasert, so daß es als ein Nutz- und Werkholz allerdings geschätzt zu werden verdienet. Tischler und Drechsler verarbeiten es sehr gern: nur das Holz von den Bäumen mit männlichen Blüthen ist für Künstler und Handwerker weniger brauchbar; übrigens kann es doch, wie von den übrigen schlechtern Ahornarten, zu verschiedenen andern Zwecken und zum Brennen verwendet werden. — Die Nordamerikaner gebrauchen die Rinde in der Färberey, und aus dem Safte des Baumes bereiten sie Zucker und Syrup. — Bey uns in Deutschlad wird er gegenwärtig meistens nur in Lustgärten gezogen, wo man ihn zu Frühlingsgruppen, mit immergrünen Bäumen untermengt, verwendet; er macht hier mit seinen schönen Blüthen eine herrliche Wirkung. — Er kommt sowohl durch den Saamen, als auch durch das Okuliren auf Stämme des unächten Platanbaumes (Acer Pseudoplatanus), sehr gut fort. Die Saamen kann man sogleich nach dem Einsammeln, an einen schattigen Ort säen, und sie höchstens mit einen Zoll hoch Erde bedecken.

Großblumiger rother Ahorn. Lat. Acer tomentosum. — Franz. Erable cotonneux; erable de Charles Wager. — Er ist eine Abart des vorhergehenden rothen Ahorns, und ein in England, unter dem Namen, Sir Karl Wagers Ahorn, sehr bekannter und werthgeschätzter Baum.

Sir Karl Wager war der erste, welcher diesen Baum aus Amerika nach Europa brachte, weßhalb er auch seinen Namen führt. Seine Blüthenbüschel sind ausserordentlich zahlreich und groß, so daß man in der Entfernung glauben muß, ein in der Blüthe stehender Baum sey ganz damit bedeckt; daß er mit seinen schönen, hochrothen Blumen ein ungemein prächtiges Ansehen haben muß, versteht sich wohl von selbst. —

Man gebraucht ihn in der schönen Gartenkunst, wie die Hauptart selbst, zu Frühlingsgruppen und andern Verzierungen; und er behauptet unter den schönsten Bäumen seinen Rang.

ACER SACCHARINUM, Zuckerahorn mit fünfmal getheilten, handförmigen, am Rande zugespitzt gezähnten, auf der untern Fläche haarigen Blättern (Acer foliis quinquepartito-palmatis, acuminato-dentatis, subtus pubescentibus). — Man sehe die 229. Tafel.

Er heißt noch: Zuckerbaum; Zuckermaßholder; nordischer Nußbaum. — Franz. Érable à sucre; petit Erable-plaine. — Engl. Sugar Maple. — Ital. Acero da Zucchero. — Span. Arce que ileva azucar. — Port. Acero que dá assucar. — Holl. suikergeevende Ahornboom; Suikeraborn; noordsche Nootepoom. — Dän. Sukker Valbirk. — Schwed. Sockerlönn. — In Pensilvanien nach Kalm Rinträ.

Er wächst auf Bergen und in den dazwischen liegenden Ebenen, an den Ufern der Bäche und Flüsse, auf einem guten, feuchten, doch nicht morastigen Boden in Canada, Mariland und Pensylvanien.

Sein Stamm wird dreyßig bis vierzig Fuß hoch. — Die Rinde ist weißgrau mit schwarzen Furchen und Rissen versehen. — Das Holz ist hart, zähe, fein geadert, weiß und etwas röthlicht. — Die Blätter sind bis drey Zoll lang, vier Zoll breit, auch noch größer; und sitzen auf zwey Zoll langen Stielen. Sie haben wegen ihrer fünf spitzigen und ausgezackten Lappen eine handförmige Gestalt; sind dünn, auf ihrer obern Fläche gelbgrün, aderig, nicht sehr glatt, auf der untern grünlichgrau, etwas haarig und bestäubt; übrigens mit fünf blaßgelben Rippen versehen, die auf beyden Flächen, vorzüglich auf der untern, gut zu bemerken sind. — Die Blüthen sind blaßgelb, unansehnlich, hängen an langen, ästigen Stielen, bilden struppige, traubenförmige Büschel, und kommen zugleich mit den Blättern, oft schon im April zum Vorschein. — Der Saame ist unter allen Ahornarten am meisten eingebogen; die Flügel sind citronengelb, die Saamenkapseln röthlichgelb; er wird im Oktober reif. — Die jungen Zweige sind dünn, haben, wenn sie noch unbelaubt sind, eine glänzende gelbbraune Rinde, und schwarzbraune, kleingespitzte Knospen.

Durch den Saamen läßt er sich am besten fortpflanzen; durch das Okuliren geräth es schon schwerer, was man auch nur im Nothfalle, und zwar auf die Lenne (Acer platanoides), versuchen muß. — Unter allen bisher beschriebenen Ahornarten ist er, für unser Clima, in seiner Jugend der zärtlichste Baum, und am schwersten zu pflegen, aber doch noch so ziemlich dauerhaft. In seiner Jugend verlangt er viel Schatten und einen kühlen Ort. — Als Beyspiele, in wie fern der Zuckerahorn unter einer sorgfältigen

Acer saccharinum, *der Zuckerahorn.*

Pflege bey uns gedeihen kann, will ich ein Paar Versuche der Art anführen. — Herr Rathmann Corthum in Zerbst hat im Jahre 1785 in einem seiner Gärten drey Stück Zuckerahorne aus dem Saamen gezogen, die im Jahre 1793 tragbar wurden. Der davon erhaltene Saame ward sogleich in die Erde gebracht, und er gab einige tausend junge Bäumchen. Im Jahre 1794 brachten sie wieder eben so viel guten Saamen, der eine gleiche Anzahl junger Bäumchen lieferte. Im Jahre 1795 ward die Blüthe durch den Mayfrost verdorben, und es gab nur wenige Saamen. Von den harten Wintern in den Jahren 1788 und 1795 haben die Bäume selbst aber keinen Schaden gelitten [12]). — Das zweyte Beyspiel: Im Oktober 1796 pflanzte Herr Amts-Actuarius Klebart zu Grimhayn im Churfächs. Erzgebirge sechs Stück, ungefähr einen Daumen starke Zuckerahornbäume hinter seinem Hause gegen Mittag, unterhalb eines jähe aufsteigenden hohen Berges, in einem frey gelegenen Grasgarten, und da solche zu Zerbst, unter einem ungleich mildern Himmelstriche gezogen waren; so wurden gegen den Winter die Wurzeln mit einer Decke von kurzem Dünger versehen, die Stämme selbst aber mit Stroh überwunden; wodurch sie den sehr ungünstigen Winter glücklich überstanden, und noch während der harten Fröste, verbunden mit scharfen Winden, schon Knospen zeigten. Kurz nach Wegnahme des Düngers und Strohverbandes entwickelten sich die Knospen, die Blätter kamen hervor; und schon konnte man den schönsten Trieb der Zweige bemerken, als in der Nacht zwischen den 18. und 19. May ein äußerst harter Frost einfiel, welcher in den jungen Waldungen dieser Gegend vielen Schaden gethan hatte, und doch haben die gepflanzten Zuckerahornbäumchen nicht das mindeste gelitten, unerachtet die ganz in der Nähe gestandenen Krautpflanzen völlig erfroren waren [13]). — Man sieht aus diesen zwey Beyspielen, daß die Cultur des Zuckerahorns in unserm Clima keinen so gar großen Schwierigkeiten unterworfen ist.

Bisher wird er bey uns meistens nur zu Gartenverzierungen der Abwechslung wegen gezogen; hingegen in seinem Vaterlande, wo er in großer Menge wild wächst, wird sein Holz zu verschiedenen Arbeiten, und sein Saft zur Bereitung des Zuckers häufig benützt. — Seine Anpflanzung im Großen verdiente auch in Deutschland gewiß alle Aufmerksamkeit; man könnte sie vorzüglich in kalten und feuchten Gegenden versuchen, und der davon zu erwartende Nutzen würde die dabey gehabte Mühe und verursachten Kosten in der Folge hinlänglich vergüten. Wegen seines schnellen Wachsthumes kann man ihn schon im zwanzigsten Jahre zu Kohl- und Brennholz vortrefflich verwenden, indem die Bäume von diesem Alter nicht selten eine Höhe von vierzig Fuß, und im Stam-

---

12) Reichsanzeiger. Gotha v. J. 1796, 2. Band, Num. 180, Seit. 5523.

13) Reichsanzeiger v. J. 1797, 2. Band, Num. 257, Seit. 2766.

me einen Durchmesser von acht Zoll haben. — Das Holz ist auch schön gemasert, und wird selten von einem Wurme angegriffen, weßwegen man es auch zu Flintenschäften dem Wallnußbaumholze vorzieht. — Und was ließen sich von der Zuckerbereitung aus seinem Safte nicht erst für wichtige Vortheile sowohl für den Gutsbesitzer, als auch für das ganze Land versprechen [14]).

Asiatische Ahornarten.

ACER CRETICUM, kretischer Maßholder mit in drey Lappen getheilten, vollkommen ganzen, haarigen und ausdauernden Blättern (Acer foliis trikobis, integerrimis, pubescentibus, perennantibus). — Man sehe die 224. Tafel.

Er heißt auch: kretischer Ahorn. — Lat. bey Bellonius Acer crispa materia, Acer montana, Asphendamnos rusticis Cretensibus; bey Prosper Alpin und du Hamel Acer cretica; bey Poeock und Tournefort Acer orientalis hederæ folio; bey C. Bauhin Acer montanum flavum sive crispum. — Franz. Erable de Créte. — Engl. cretan Maple.

Sein Vaterland ist die Insel Candia und einige andere Provinzen Asiens, vorzüglich die Inseln im Archipelagus. — Der ganze Baum hat mit dem Ahorn von Montpellier große Aehnlichkeit; und Hr. von Haller hält ihn bloß für eine Varietät der Lenne (Acer platanoides).

Sein Stamm wird gewöhnlich kaum gegen zwanzig Fuß hoch. — Seine Rinde ist röthlichbraun. — Die Blätter sind unter allen Ahornarten die kleinsten: die größten von ihnen kaum anderthalb Zoll lang und eben so breit; sie sind in drey Lappen getheilt, am Rande sägeförmig eingekerbt, dünn, zart, etwas filzig, aderig, gekräuselt, von Farbe hellgrün; und sitzen auf dünnen Stielen, die beynahe eben so lang sind, als die Blätter. Sie brechen später hervor, als beym französischen Ahorn, bleiben aber bey einer günstigen Herbstwitterung bis im November grün. — Die Blüthen sind unansehnlich; und die Saamen werden bey uns selten reif.

Sein Gebrauch schränkt sich bis jetzt nur auf die schöne Gartenkunst ein, wo man ihn, der Veränderung wegen, zu inneren Pflanzungen zu erziehen pflegt. Er muß durch das Okuliren auf den Feldahorn (Acer campestre) fortgepflanzt werden. — Indessen scheint er bey der Färberey Nutzen schaffen zu können; denn nach den Versuchen, die Hr. Suckow anstellte, und wozu er ein Dekokt von acht Loth frischer Blätter

---

[14]) Eine ausführliche Nachricht vom Zuckerahorn findet man im 10. Bande des allgem. ökonom. Forstmagazins. Frankfurt und Leipzig 1757. gr. 8. Seit. 273 — 296.

Acer creticum.

Cretischer Ahorn.

und Zweige nahm, erhielt unvorbereitetes Tuch eine helle lederbraune, ins Gelbe fallende Farbe, und Seide eine schwachbräunliche; mit Alaun zubereitetes Tuch erhielt eine gesättigte citronengelbe, Seide auf eben diese Art zugerichtet eine hellbraune, ins Gelbe fallende Farbe; mit Eisenvitriol vorbereitetes Tuch bekam eine sehr gesättigte schwarzbraune, und Seide eine nußbraune Farbe.

Die übrigen asiatischen Ahornarten, als: der zerschnittene Ahorn (Acer dissectum), der japanische Ahorn (A. japonicum), der handförmige Ahorn (A. palmatum), der gemahlte Ahorn (A. pictum), der immergrüne Ahorn (A. sempervirens), der siebenlappige Ahorn (A. septemlobum), und der dreyspaltige Ahorn (A. trifidum), welche größten Theils in Japan zu Hause sind, taugen wegen ihrer Zärtlichkeit, und weil sie an ein viel wärmeres Clima gewohnt sind, für unsere Gegenden nicht: sondern können höchstens nur in großen fürstlichen oder botanischen Gärten, als Seltenheiten, in Treibhäusern unterhalten werden.

Behandlungsart der ausländischen Ahornarten.

Alle jetzt beschriebene ausländische Ahornarten kommen unter der gehörigen Pflege bey uns eben so gut fort, als die einheimischen, und man hat nur zu bemerken, daß diese oder jene Art eine genauere und bestimmte Auswahl des Bodens, und eine gewisse, mehr oder weniger mühsame Behandlungsweise nothwendig macht, die aber durch den darauf erfolgenden Nutzen hinlänglich vergütet wird. Alle diese Bäume kann man am besten vom Saamen ziehen; im Fall aber daß der Saame von einigen Arten bey uns nicht reif werden, noch irgend anders woher guter ausländischer zu haben seyn sollte: so kann man ihre Vermehrug auch durch Stecklinge, Ableger, Pfropfreiser und durch das Okuliren versuchen, wo man in den meisten Fällen gewiß auch seinen Zweck, jedoch nicht so allgemein sicher, erreichen wird. — Die Zucht vom Saamen, wenn welcher zu bekommen ist, behält immer vor den übrigen Verfahrungsarten den Vorzug; weil sie mit weit weniger Mühe und mit geringern Kosten ins Große getrieben werden kann; weil sie ferner weit sicherer ist; denn wenn auch ein oder das andere Saamenkorn nicht keimen sollte, so wird dieser Abgang doch durch die bey weitem größere Anzahl der keimenden überflüßig ersetzt; und endlich weil die von Saamen gezogenen Bäume immer einen weit schnellern Wachsthum haben, und eine viel ansehnlichere Höhe erreichen, als die auf irgend eine andere Art gepflanzten. — Will man die Ahornbäume hingegen in der Gartenkunst gebrauchen, vorzüglich zu niedrigen Lustgebüschen: so verdienen die andern Fortpflanzungsmethoden den Vorzug, weil die von Saamen gezogenen nicht so häufig blühen, und daher weniger schön ins Auge fallen; denn was der Baum auf der einen Seite an seiner Höhe verliert, das ersetzt die Natur auf der andern, durch eine viel größere Anzahl der Blüthen, an Schönheit.

Um die Ahornarten aus den Saamen zu ziehen, räth Hr. Miller, die Saamen gleich nach ihrer vollkommenen Reife, noch im Herbste, in ein offenes Beet von gemeiner Erde zu säen, damit man überzeugt seyn könne, daß sie noch in ihrer vollen Kraft sind, und von ihrem Keimungsvermögen nichts verloren haben. Allein bey diesem Verfahren würden die jungen Pflänzchen schon sehr frühzeitig im Frühlinge, einige aus ihnen vielleicht auch noch im späten Herbste, zum Vorschein kommen, und in beyden Fällen durch die, zu diesen Jahreszeiten gewöhnlichen, Nachtfröste, wo nicht völlig zu Grunde gehen, doch wenigstens so sehr beschädigt werden, daß sie sich kaum je wieder ganz zu erholen im Stande wären. — Es ist daher weit besser, die Saamen erst im künftigen Frühjahre, um die Mitte des Märzes oder im Anfange des Aprils, in ein gut zugerichtetes und in vier Fuß breite Beete abgetheiltes, lockeres Stück Land, das eine kühle, schattige Lage hat, sehr dünn auszusäen, und sie mit guter, fein durchsiebter Erde, beyläufig einen halben Zoll hoch, zu bedecken. Damit aber der Saame bis dahin seine volle Kraft behalte, so verwahre man ihn, nach Herrn Schmidts vortrefflichem Rathe, in einem irdenen glasurten Gefäße, welches mit nicht zu sehr ausgetrocknetem, reinem Sande über den Saamen angefüllt, mit einem genau passenden Deckel verschlossen, und so im Freyen, bis zum künftigen Frühlinge, tief in die Erde eingegraben werden muß; wo er dann weder von der eindringenden Feuchtigkeit, noch durch zu vieles Austrocknen, noch auch von den Nachstellungen der Mäuse und Insekten Schaden nehmen, sondern vollkommen gut und kräftig erhalten werden wird. — Auf eben diese Art, in einem Gefäße mit Sand verwahrt, kann man auch Saamen in die entferntesten Länder ohne Nachtheil versenden; wie wir zum Theil schon im Anfange dieses Artikels erinnerten.

Wenn nun die jungen Pflänzchen bis Ende Aprils oder im Anfange des Mayes, je nachdem sie früher oder später gesäet wurden, hervorbrechen, und sich über der Erde zeigen: so muß man, weil sie die Wärme nicht gut vertragen, sie vor der Sonne wohl verwahren, fleißig begießen, und öfters von dem Unkraute reinigen. Hat man den Saamen in Töpfe gesäet, so können die Pflänzchen mit leichter Mühe, nach Erforderniß der Umstände, immer an einen schattigen Ort übertragen werden. — In eben diesem Jahre, im Herbste oder in dem darauf folgenden Frühlinge, wähle man die stärksten Pflanzen, die ungefähr schon einen Fuß hoch sind, aus; setze sie reihenweise in die Baumschule, zwey Fuß ins Gevierte von einander entfernt; halte sie immer vom Ungeziefer und Unkraut rein, und nehme ihnen alle unregelmäßigen Seitenschüsse hinweg. Zugleich muß man ihnen durch öfteres Begießen und durch Auflockern der Erde in den Zwischenräumen zu Hülfe kommen, was jährlich gewiß ein- oder auch zweymal geschehen soll, bis sie wenigstens vier oder fünf Jahre alt geworden sind, und eine Höhe von fünf bis sechs Fuß erhalten haben; wo sie sodann an ihren Bestimmungsort ausgepflanzt werden können.

Die Erziehung des rothblühenden Ahorns (Acer rubrum) weicht von der allgemeinen Regel in etwas ab. Der Engländer Hanbury räth nähmlich, den Saamen davon noch im Herbste zu säen, ihn nur einen viertel Zoll hoch mit feiner Erde zu bedecken, und das Beet mit Tonnenreifen zu überspreiten, damit die aufkeimenden Pflänzchen, deren einige schon nach vier bis sechs Wochen, die meisten aber erst im künftigen Frühlinge erscheinen, mit darüber gelegten Strohmatten, an heitern Tagen, vor den Sonnenstrahlen sorgfältig geschützt, bey einer trüben und regnerischen Witterung offen gehalten werden können. Bey trockenem Wetter muß man sie sehr fleißig begießen, und erst übers Jahr im Frühlinge die stärksten Pflanzen mit der gehörigen Vorsicht und Zubereitung, in der nöthigen Entfernung, wie schon zuvor erinnert worden ist, in die Baumschule versetzen; die schwächern Pflanzen sind noch länger bis zum künftigen Herbste, oder wohl gar bis auf den nächstfolgenden Frühling, an dem Orte der Aussaat zu lassen, damit sie während dieser Zeit die gehörige Stärke erlangen, und zum Versetzen tauglich werden.

Man kann die ausländischen Ahornarten auch durch Ableger oder Absenker, die im Herbste, im Winter, oder zeitig im Frühlinge von jungen Zweigen gemacht werden müssen, auf die gewöhnliche Weise fortpflanzen. Die eingelegten Zweige werden im nächst darauf folgenden Herbste, wo sie schon Wurzeln geschlagen haben, von dem Mutterstamme getrennt, und wenn sie stark genug sind, sogleich in ihren künftigen Standort verpflanzt; haben sie aber die gehörige Stärke nicht: so müssen sie noch ein oder zwey Jahre vor dem Versetzen in der Pflanzschule stehen bleiben. — Auch durch Stecklinge lassen sich die Ahornarten vervielfältigen, und hierzu sind der platanförmige, der rothblühende und virginische Ahorn (Acer platanoides, A. rubrum, A. Negundo) vorzüglich geeignet. Zu Stecklingen soll man immer nur die Enden der diesjährigen jungen Zweige nehmen; sie müssen im Anfange des Oktobers auf einem feuchten und schattigen Boden ausgesteckt, im folgenden Frühlinge und Sommer fleißig begossen, und vom Unkraut rein gehalten werden. Man kann die jungen Bäumchen zur Noth schon manchmal im darauf folgenden Herbste versetzen; allein, wenn sie als Stecklinge nicht zu dicht an einander stehen, so ist es immer besser, sie ein Paar Jahre vor dem Versetzen auf ihren Beeten stehen zu lassen.

Des Pfropfens und des Okulirens bedienet man sich hauptsächlich nur bey den scheckigen Varietäten und bey der breitblättrigen Abart des unächten Platanbaums (Acer Opalus). Erstere könnten zwar auch durch den Saamen vermehrt werden, letzterer aber nicht, weil von seinem Saamen nur wieder die Hauptart hervorwachsen würde. — Das Pfropfen und Okuliren soll immer auf junge Stämme, die vorher wenigstens schon ein ganzes Jahr in der Baumschule gestanden seyn müssen, in der Mitte oder zu Ende des Augusts geschehen, damit sie in diesem Jah-

re nicht mehr treiben, und die jungen Triebe, im darauf folgenden Winter, sonst leicht erfrieren könnten. — Die Augen müssen allezeit von gesunden, und beym gestreiften Ahorn, von schön gestreiften Zweigen gewählt, und an der Mittagsseite des Stammes eingesetzt werden. Bis Ende Oktobers halten sie schon fest, und man kann dann sicher den Verband behutsam abnehmen, den Stamm oberhalb dem eingesetzten Auge abschneiden, und überhaupt so, wie es bey okulirten Bäumen gebräuchlich ist, verfahren.

Alle Ahornarten ertragen beym Pfropfen und Okuliren einander sehr gut, nur wählt man bey Varietäten gewöhnlich die Hauptart zu Mutterstämmen. Der einzige Zuckerahorn ist von dieser allemeinen Regel auszunehmen, mit dem die Versuche im Pfropfen und Okuliren durchaus nicht recht gelingen wollen, wie wir schon oben gehört haben. Immer bleibt es aber eine ausgemachte Wahrheit, daß die Zucht der Ahornarten vom Saamen, wenn man anders guten Saamen hat oder haben kann, allen übrigen Vermehrungsarten bey weitem vorzuziehen ist. — Bey den scheckigen Varietäten rathen Einige die Vorsicht an, sie auf einen magern oder sandigen Boden zu setzen, damit sie nicht ausarten, und ihre Schecken verlieren sollten; allein dieß scheint ein bloßes Vorurtheil zu seyn, denn die Erfahrung hat bewiesen, daß im Gegentheile jeder scheckige Baum, obschon er sich in einer Art von kränklichem Zustande befindet, von dem das Buntwerden seiner Blätter eine Folge ist, in einem guten Boden noch viel schönere bunte Streifen und Flecken erhält, und daß überhaupt der ganze Baum ein weit gesünderes Ansehen bekommen, und einen viel lebhaftern Wuchs äußern wird.

Von dem Ahornsafte und dessen Benutzung zu Zucker.

Fast alle Ahornarten, wie schon öfters erinnert wurde, geben aus ihrem verwundeten Stamme bald mehr bald weniger eines wässerigen, hellen, süßen und weißen Saftes von sich, der einen angenehmen erfrischenden Geschmack hat, und zu Zucker, Syrup, Branntwein, Essig, Bier, und schon für sich allein frisch abgezapft, als ein gutes Getränk benutzt werden kann [15]). Hierher gehören vorzüglich der Zuckerahorn (Acer saccharinum), der rothblühende Ahorn (A. rubrum), der eschenblättrige Ahorn (A. Negundo), die Lenne (Acer platanoides), der un-

---

[15]) Man sehe in der 66. Anzeige der Leipziger ökonom. Societ. von der Ostermesse 1796 einen Aufsatz von Hrn. Dr. Rösing über die Möglichkeit der einheimischen Zuckerbereitung zur Verminderung des ausländischen Zuckergebrauches und zur Vermehrung der einheimischen Industrie.

ächte Platanbaum (A. Pseudoplatanus), mit seiner breitblättrigen Varietät (A. Opalus), und der Feldahorn (A. campestre) [16].

Will man den Ahornsaft in gehöriger Menge gewinnen, so müssen die dazu ausgewählten Bäume im Frühjahre so zeitig als möglich, gleich wenn der Schnee zu schmelzen anfängt, eine Zeit, wo die Arbeiter wegen der strengen Witterung ohnehin beynahe unthätig seyn müssen, am Stamme auf der Mittagsseite durch die ganze Rinde bis auf das Holz geöffnet werden, weil der Saft nicht aus der Rinde, wie man fälschlich glaubte, sondern wirklich aus dem Holze ausfließt. Die eigentliche Zeit des Abzapfens ist nach dem Clima und der herrschenden Witterung zu bestimmen; gewöhnlich wird es vom Ende Februars bis höchstens zum halben April geschehen müssen. — Anfänglich machte man die Oeffnung auf eine ziemlich rohe Art mit einer Axt nach Willkür groß und tief, steckte ein keilförmiges Stück Holz in die Spalte, damit der Saft an demselben in die unterhalb gesetzten Gefäße laufen konnte. Durch dieses plumpe Verfahren mußte der Baum nothwendig oft zu früh schon absterben; daher fängt man auch jetzt in Amerika an, die Ahornbäume zu schonen, und man zieht durchgängig das Anbohren dem Einhauen vor. — Dieses Anbohren vertragen sie auch sehr gut, und Einige glauben sogar, daß es für den Baum nicht die geringste Gefahr habe, ihn auch nicht früher absterben mache, als es sonst ausser dem, seiner Natur gemäß, geschehen seyn würde. Das Bohrloch darf nur drey Viertheile eines Zolles im Durchmesser haben, jedoch muß es seiner Tiefe nach immer bis an das Holz reichen. — Nach geendigter Saftenleerung, die meistens drey bis fünf, höchstens aber sechs Wochen dauert, kann man die Oeffnung mit einer eingeschlagenen hölzernen Pfropfen wieder verschließen, und so die Wunde vor Fäulniß und dem Einflusse der Witterung verwahren.

Hr. Germershausen [17] glaubt, daß es dieser beyden Arten nicht bedürfe: sondern man könne, um den Stamm zu schonen, einen gesunden Zweig am Baume auswählen, ihn in der Dicke eines Fingers abschneiden, das abgeschnittene End des auf dem Baume aufsitzenden Theils abwärts beugen, in den Hals einer Bouteille stecken, und daran wohl befestigen, wo sie sich sodann mit dem Safte bald anfüllen wird. Wenn dieser Zweig keinen Saft mehr giebt, so muß man ihn verbinden, und jährlich immer einen neuen zum abzapfen auswählen. — Hr. Miller (in seinem Gärtnerlexikon unter dem Artikel

---

16) Nachricht von den Ahornbäumen, absonderlich denen, so Zucker geben, und ihrer Anpflanzung, s. im 1. Stücke des 9. Bandes der physisch. ökonom. Auszüge. Stutgart 1767. 8. Seit. 50—61.

17) Oekonomisches Reallexikon von Christian Friedrich Germershausen. Leipzig 1795, 4° 1. Band Seit. 160 unter dem Artikel Ahorn.

Acer) ist auch dieser Meinung; allein da man erwiesen haben will, daß nur der zurücktretende Saft der Ahornbäume benützt und durch das Anbohren zur Zuckerbereitung gewonnen werden könne: so scheint diese Methode nicht günstig zu seyn, und da sie von der andern Seite durch Versuche noch nicht bewährt gefunden wurde, so fährt man immer sicherer, sich des Anbohrens zu bedienen. — In das Bohrloch kann man sehr bequem eine Röhre stecken, durch welche dann täglich, bis der Baum anfängt Blätter zu bekommen, eine große Menge Saftes aus der Wunde, in die darunter stehenden Gefäße ausfließt, der nach der Verschiedenheit der Umstände bald mehr bald weniger an Quantität, bald reicher bald ärmer an Zuckergehalt ist.

Dieser Saft hat eine weißlichte Farbe, einen erfrischenden, angenehmen, süßlichten Geschmack, und fast gar keinen Geruch. Erst gegen den May zu bekommt er einen unangenehmen Grasgeruch und Geschmack. — Seine weinartige Güte erhält sich mehrere Tage, und die Europäer sowohl als die Eingebornen trinken ihn sehr gern. Man kann ohne Beschwerden so viel davon genießen, als man will; er soll der Brust und den Eingeweiden sogar wohl bekommen, und sehr schnell wieder durch den Harn abgehen. Sobald aber das warme Maywetter eintritt, geräth der abgezapfte Saft in Gährung, und liefert alsdann einen guten scharfen, wohlschmeckenden Essig. — Was man sich von dem Ahornsafte, als Getränk betrachtet, für einen Nutzen versprechen könne, davon hat uns Hr. Jul. Carl Corthum von Zerbst [18]) durch einen angestellten Versuch eine Probe geliefert. Im Frühjahre 1801 zapfte er einen zwey und zwanzig Jahr alten, auf einem trockenen Sandboden stehenden virginischen Ahorn (Acer Negundo) an, dessen Stamm sechs und vierzig Zoll im Umkreise hatte. Den davon erhaltenen Saft überließ er in einem Keller, ganz ohne alle künstliche Zubereitung und ohne irgend einen Zusatz, sich selbst, um zu sehen, was daraus werden würde. Die Gährung war sehr langsam, wie bey einem ungarischen Ausbruchweine, ohne Schaum und kaum merklich. Der im März gezapfte ward zuerst rasch, wie Champagner, sehr fein, und er hatte seinen Beygeschmack durch die Gährung verloren. Der im April gezapfte ward dem ersten gleich; er setzte nur ein wenig Hefen auf den Grund der Bouteille ab, und Hr. Corthum will damit einen Versuch machen, um zu sehen, wie lange die Dauer seiner Güte seyn wird, wovon aber der Erfolg bis jetzt noch nicht bekannt ist. Eine Bouteille, von der über die Hälfte getrunken, und die in der Wärme geblieben war, ward zu einem Essig, der dem Weinessig gleicht. Hr. Corthum hält diesen Saft für ein feineres Getränke, als von Getreide, doch für keinen Wein; obschon er nach dem Urtheile mehrerer Personen, die davon getrunken hatten, die ihn zum Theil für Limonade hielten, bevor

---

18) Reichsanzeige v. J. 1801. 1. Band Nro. 24. Seit. 309—311.

sie noch wußten, daß es Ahornsaft war, vor einem geringen sauern Wein viel voraus haben möchte. Er zapfte auch einen Zuckerahorn an, von welchem er den Saft fetter und ohne Beygeschmack fand; es scheint ihm auch, daß das Getränk davon geistiger werden würde, weil er mehr Zuckerstoff als der Saft des virginischen Ahorns enthält.

Nicht immer erhält man von den Ahornbäumen gleich viel und gleich guten brauchbaren Saft; denn die Menge und Güte desselben wird von verschiedenen Umständen bestimmt, worunter vorzüglich folgende gehören: — 1.) Die mancherley Arten der Ahornbäume selbst. So z. B. giebt der rothblühende Ahorn mehr, aber nicht so süßen Saft als der Zuckerahorn; eben so ist der Saft des virginischen Ahorns nicht so reichhaltig an Zuckerstoff, als er es bey den beyden erstgenannten ist, jedoch noch reichhaltiger als der des Feldahorns. Daß diese Bemerkungen aber auch nicht immer als ausgemachte Wahrheit angenommen werden können, beweisen die widersprechenden Resultate der chymischen Untersuchungen. Nach Hermbstädts Versuchen soll der rothblühende Ahorn mehr Zucker geben, als der Zuckerahorn selbst; und nach Oehlhafen soll der Feldahorn den süßesten Saft haben. — 2.) In erhabenen und gebirgigen Gegenden geben die Ahornbäume durchaus ungleich weniger, jedoch an Zuckerstoff reichhaltigeren Saft, als im flachen Lande. — 3.) Aeltere Bäume geben nach dem Verhältnisse ihrer Größe weniger, aber einen ungleich süßern Saft, als junge. — 4.) Hat die Witterung sowohl vor dem Anbohren, als auch während desselben, auf die Menge und Güte des Saftes einen großen Einfluß. Je mehr Schnee den Winter hindurch gefallen ist, desto mehr geben die Bäume in darauf folgendem Frühlinge Zuckerwasser, und je größer die Kälte war, desto reichhaltiger ist es an Zuckerstoff. Wenn während des Anbohrens die Nächte starke Fröste haben, und dann die Sonnenwärme am Tage verhältnißmäßig zunimmt, so liefern die Ahornbäume eine große Menge Saft; wenn aber die Kälte auch am Tage noch anhält, so zwar, daß die Sonnenstrahlen nicht im Stande sind, das Eis oder den Schnee zu schmelzen, so fließt äußerst wenig oder gar kein Saft aus: denn nur bey Thauwetter kann man sich von dieser wässerigen Flüssigkeit eine reiche Ernte versprechen. Daher geschieht es auch oft, daß jene Oeffnungen am Stamme, die gegen die Sonne gerichtet sind, häufig Saft von sich geben, während die auf der entgegengesetzten Seite ganz trocken bleiben. — 5.) Je näher die Bäume zum Grünen haben, desto weniger Saft geben sie, der überdies auch noch einen geringern Zuckergehalt hat; und wenn die Blätter ausschlagen, vertrocknen die Quellen beynahe gänzlich. Man sieht also, daß eine ganze Reihe von Umständen streng erwogen werden muß, um sagen zu können, daß der Saft dieser oder jener Ahornart mehr oder weniger zur Zuckerbereitung tauglich sey, worüber uns gegenwärtig noch genaue Versuche mangeln; und es würde sich allerdings der Mühe lohnen, diese mit unsern einheimischen Arten zuerst anzustellen. Noch ist auch zu bemerken, daß der Ahornsaft immer desto ärmer an Zuckergehalt wird, je län-

ger der Ausfluß dauert: so zwar, daß er am Ende zur Zuckerbereitung wenig mehr taugt, und von den Amerikanern dann nur noch zu Syrup, Branntwein, Essig oder Bier benutzt wird.

Gewöhnlich rechnet man auf einen guten Baum im Durchschnitte vier, sechs, auch acht Kannen Saft an einem Tage, und für den ganzen Frühling vierzig bis sechzig Kannen. Zehn Kannen eines guten Saftes, von dem schlechtern aber sechzehn bis zwanzig, liefern ein Pfund Zucker; doch ist er oft, wenn die zuvor angeführten günstigen Umstände eintreten, so reichhaltig, daß auch nur fünf Kannen schon ein Pfund Zucker geben. Herr Rusch in Paris [19]) nimmt für jeden Ahornbaum jährlich dreyßig Gallonen Saft an, und diese sollen sechs Pfund Zucker geben; da aber ein Gallon beyläufig neun deutsche Pfund, oder fünf dresdner Kannen beträgt, so kämen für jeden Baum jährlich zwey hundert siebzig Pfund, oder hundert fünfzig Kannen Saft zu stehen, folglich würde man nach dieser Angabe zu einem Pfunde Zucker, fünf und zwanzig Kannen, oder beynahe fünf und vierzig Pfund Ahornsaft gebrauchen. Allein dieses Verhältniß scheint offenbar durchgehends zu groß angenommen zu seyn; und auch Herr Scopoli rechnet auf ein Pfund krystallisirten Zucker nicht mehr als zwey und dreyßig Pfund Saft; wir können also sicher die obige Angabe als zuverläßiger annehmen [20]).

Ueber die Art und Weise, wie der Zucker aus dem Ahornsafte zu gewinnen ist, sind bereits schon mehrere Schriften [21]) erschienen, und Kalm [22]), der die ganze Behandlungsart, von der Wartung der Bäume bis zur Verfertigung des Zuckers, persönlich in Amerika mit angesehen hat, giebt uns davon eine sehr genaue Beschreibung.

---

19) In seinen Observations sur la Physique &c. wo er auch zugleich die Verfahrungsart beschreibt, den Ahornzucker mit Vortheil bereiten zu können.

20) Man sehe die 68. Anzeige der Leipziger ökonomischen Societät von der Ostermesse 1797; wo Hr. Locator Riemschneider seine vieljährigen Erfahrungen und Beobachtungen über den Zuckergehalt des Ahornsaftes mittheilte.

21) Im Jahre 1789 erschien in Philadelphia eine kleine Schrift von Hrn. Drincker, worin die Verfahrungsarten den Ahornzucker zu machen, die er als die besten kennen gelernt hat, genau angegeben sind. — Ferner: An account of the Sugar-Maple-Tree of the united states and of the methode of obtaining Sugar from it, &c. by Benjamin Rusch. Philadelphia, 1792. 8. Diese Schrift steht auch in: Transactions of the American philosophical society. Vol. III. — Ueber die Kultur des Zuckerahornbaums und die leichte Methode, wie man in den vereinigten Staaten von Nordamerika Zucker aus seinem Safte verfertigt, und von den großen Vortheilen, welche die Versetzung dieses Baumes nach Deutschland darbiethet. Aus dem Engl. Leipzig 1801. 8.

22) Abhandlungen und Schriften der Akademie zu Stockholm v. J. 1751. 13. Band. Seit. 149. — In eben diesen Abhandlungen v. J. 1754. Seit. 236, der deutschen Uebersetzung.

Auf diese Schriften müssen wir nun jene verweisen, die in dieser Sache eine umständliche Belehrung wünschen, indem wir hier vorzüglich nur die Hauptgegenstände in gedrängter Kürze anführen können. — Das abgezapfte Ahornwasser wird nehmlich in großen eisernen oder kupfernen Kesseln so lange gekocht, bis es die Dicke eines starken Honigs bekommt, und sich nur noch schwer umrühren läßt; während des Kochens aber muß die Masse, vorzüglich wenn sie schon dicker zu werden anfängt, beständig gut umgerührt, und der auf der Oberfläche sich bildende Schaum fleißig und rein mit durchlöcherten Löffeln abgenommen werden, damit der daraus verfertigte Syrup, und späterhin der Zucker keinen brenzeligen Geschmack und Geruch erhält, und von allen fremdartigen Theilen wohl gereinigt ist. Hierauf wird dieser dicke Syrup vom Feuer genommen, mit dem Umrühren aber so lange fortgefahren, bis er ganz kalt geworden ist, wo er sich sodann in einen braunen, mehlichten Zucker verwandelt. Will man den Zucker aber in Hüten oder in einer andern bestimmten Form haben, so darf man das Umrühren nicht so lange fortsetzen; sondern der nur in etwas abgekühlte Syrup wird, wenn er noch flüssig ist, in die Formgefäße gegossen, und darin ruhig gelassen, bis er von selbst vollends ganz kalt und fest wird.

Der auf diese Art bereitete Ahornzucker muß, wenn er gut seyn soll, hart, im Bruche glasartig, von graubrauner oder gelblichter Farbe, und etwas durchscheinend seyn; einen angenehmen Geruch, und einen sehr süßen Geschmack haben, der aber öfters mit einem grasartigen Beygeschmack vermischt ist. Er zerfließt nicht so leicht und geschwind als der gewöhnliche Zucker, macht auch verhältnißmäßig weniger süß; jedoch soll er der Gesundheit weit zuträglicher, und vorzüglich bey Brustkrankheiten, nützlich seyn. Der Zucker vom Safte des rothblühenden Ahorns ist weniger braun, und etwas süßer, als der von den übrigen Arten; die Franzosen nennen ihn Planirzucker, weil der rothblühende Ahorn bey ihnen Plane heißt. Einige Fabrikanten mischen Mehl unter den Syrup, wovon der Zucker zwar weißer wird, aber keinen so angenehmen und süßen Geschmack erhält, als der unverfälschte. Man bekommt den Ahornzucker gewöhnlich unter dreyerley Form; bald ist er locker, wie Sandmehl oder Muscovadenzucker; bald ist er in größern oder kleinern unbestimmten Klumpen, meisten Theils aber in kleinen, einer Querhand breiten Kuchen. Der Ahornzucker, welcher aus solchem Safte bereitet wird, der erst spät im Frühlinge abgezapft wurde, zerfließt leicht an der Luft, und wird daher am besten als Syrup benutzt.

Es bleibt nur noch zu versuchen übrig, ob man die braune Farbe des Ahornzuckers nicht durch die bekannten Mittel, welche beym gewöhnlichen Zucker angewendet werden, in eine weiße verwandeln könne, oder ob man dieses nicht auch durch neue, bisher noch unbekannte Handgriffe, zu Stande bringen könne? In Philadelphia hat man eine eigene Gesellschaft errichtet, die sich bloß damit beschäftiget, die Bereitungsart dieses

Zuckers zu vervollkommnen, und deren Versuche auch gleich Anfangs so gut ausfielen, daß selbst Pflanzer von Jamaika und den übrigen westindischen Inseln, die sich mit der Bereitung des Rohrzuckers vorzüglich abgeben, urtheilten: der Ahornzucker dürfte, wenn man erst die Art der Zubereitung noch mehr verbessert haben wird, unserm gewöhnlichen Zucker ganz gleich kommen. Allein, wenn auch diese Versuche wirklich mißlingen sollten, so ist die Sache in Ansehung des reelen Nutzens nicht so wichtig; denn nur bey Backwerken und andern künstlichen Zubereitungen der Köche, wo man auf die Zierlichkeit sehen muß, kommt die Farbe des Zuckers in Anschlag, nicht aber beym alltäglichen Gebrauche; und unsere Schönen werden ihr Lieblingsgetränk, den Kaffeh, eben so gern mit dem etwas bräunlichen Ahornzucker, als mit dem feinsten Raffinat trinken. In Hamburg soll wirklich Zucker vom Ahornsafte, unter dem Namen Baumzucker, etwas wohlfeiler als der gewöhnliche zu haben seyn; unter den Syrupen aber wird daselbst kein Unterschied gemacht.

Die Europäer in Nordamerika haben sich schon seit langer Zeit des Ahornsaftes bedienet, um Zucker daraus zu kochen; und man will behaupten, daß, bevor sich noch ihr Staat zu einer Republik bildete, in der einzigen Provinz Canada allein, jährlich hundert und zwanzig bis hundert und funfzig Centner dieses Zuckers verfertiget wurden. Dieses konnte auch sehr leicht geschehen; indem Nordamerika, von Canada bis nach Virginien, ganze ungeheure Wälder von Ahornbäumen besitzt: so zwar, daß man noch im Jahre 1792 einen Morgen Wald um den äußerst wohlfeilen Preis von zwey spanischen Thaler (2 Rthlr. 18 gl.) zu kaufen im Stande war. Sie lernten diesen Ersatz des Zuckerrohrs von den Eingebornen kennen; denn die Indianer in Canada vermischten, wie uns Kalm erzählt, den Ahornsaft mit Mehl von Getreide oder Mais, machten einen Teig daraus, dessen sie sich auf ihren langen Reisen als Mundvorrath bedienten, und man fand, daß diese Mischung eine sehr angenehme und nahrhafte Speise wäre, die unter ihnen auch noch jetzt häufig im Gebrauche ist [23]). Seitdem sich dieser Staat aber von England unabhängig machte, hat die Bereitung dieses Artikels ungemein zugenommen; wozu sie theils die Nothwendigkeit, alle ihre Bedürfnisse so viel möglich aus ihrem eigenen Lande selbst ziehen zu können, theils der Haß gegen die Engländer, denen sie für Zucker kein Geld noch andere Waaren im Handel zuwenden wollten, theils die Abneigung der Quäker vor dem Sklavenhandel, mächtig anspornten: und sie brachten es wirklich dahin, daß sie den Rohrzucker entbehren, und sich fast einzig und allein an den Ahornzucker halten konnten.

---

[23]) Man sehe: Long's Reisen, in der Geschichte der Reisen nach und in Nordamerika, von Georg Forster, 3. Band, Seit. 144.

In Europa folgten die Schweden am ersten diesem Beyspiele, wozu sie die Aehnlichkeit ihres Clima mit dem nordamerikanischen und der zu hoffende große Nutzen aufforderte; es ist mir aber nicht bekannt, welche Fortschritte sie bis jetzt damit gemacht haben. In Deutschland ist leider! noch nichts erhebliches geschehen; obschon sich einige einzelne Männer sehr viele Mühe gaben, die Anpflanzung der zuckerbringenden Ahornarten zu empfehlen und allgemein zu machen, auch selbst sehr vortheilhafte Versuche der Zuckerbereitung im Kleinen anstellten. Es blieb bey diesen Versuchen, die man lobte, bewunderte, aber im Großen nicht nachahmte, indem man lieber jährlich ganz gemächlich eine ungeheure Summe Geldes für ein Produkt außer Land schickt, und über den immer steigenden Preis desselben Klage führt, das man doch zu Hause mit wenig Mühe und mit weit geringern Kosten haben könnte: als daß man selbst Hand anlegte, und die Industrie der Ausländer zum Muster nähme [23]). Ein einziger Mann kann mit Hülfe von drey oder vier Kindern, die er zum Hin- und Hertragen der Gefäße und zur Unterhaltung des Feuers unter den Kesseln verwendet, in einem Zeitraume von vier, höchstens sechs Wochen, so lange nehmlich das Ausfließen des Ahornsaftes dauert, gar leicht fünfzehnhundert Pfund Zucker verfertigen. Rechnet man nun auf einen Morgen Land hundert und vierzig Bäume, zwischen welchen noch alle Arten von Gemüse gebauet werden können, und von jedem Baume in seinem Mittelalter nur drey Pfund Zucker, so macht dies vierhundert zwanzig Pfund Zucker; das Pfund zu dreyßig Kreuzer angeschlagen, giebt eine Summe von zweyhundert zehn Gulden; nimmt man die Hälfte dieser Summe auf die Kosten an, so bleiben jährlich hundert fünf Gulden reiner Ertrag von einem einzigen Morgen Land, ohne den Nutzen der dazwischen gebauten Gemüsarten in Anschlag zu bringen, die mit wenigem Zeitaufwande erworben werden können, und wobey die Holznutzung als ein Kapital, das seine Zinsen richtig abwirft, noch in Rest bleibt. Das einzige Hinderniß, das sich diesen Versuchen entgegen stemmt, scheint die Unmöglichkeit zu seyn, sogleich, wie durch den Schlag einer magischen Ruthe, einen ganzen Ahornwald entstehen zu machen, und das unsere Gutsbesitzer nicht genug Liebe für ihre Nachkommen haben, um sich Arbeit und Kosten zu machen, die zwar einen großen, aber anfänglich nur entfernten Nutzen versprechen, wovon sie selbst nur wenig genießen können. Wie glücklich würde ich mich schätzen, wenn meine schwache Stimme zur häufigeren Anpflanzung dieser nützlichen Baumart etwas beytragen sollte [24]).

---

23) Sieh eine Schrift: Goldgrube Deutschlands, oder durch welche inländische Erzeugnisse kann der fremde Kaffee, Thee und Zucker möglichst ersetzt werden; und was ist insbesondere aus der Zuckerbereitung von Runkelrüben und Ahornbäumen zu erwarten? 2 Th. Berl. 1799. 8.

24) Ueber diesen Gegenstand sehe man auch: F. G. Leonhardis Naturgeschichte für alle

ACHILLEA.

Achillenkraut.

Der lateinische Name dieser Pflanzengattung ist eigentlich von der Schafgarbe, einer Art Achillenkraut hergenommen, weil, wie Plinius erzählt, Achilles, der selbst von Centaur Chiron, in der Kunst Wunden zu heilen, unterrichtet worden ist, den Telephus, der von seinem eigenen Schwerte verwundet wurde, mit dieser Pflanze geheilet hat. — Sie gehört nach Linne in die 19. Klasse, weil ihre Staubbeutel unter einander verwachsen sind, und eine hohle Röhre bilden; und in die 2. Ordnung, weil sowohl die Zwitterblume der Scheibe, als auch die weiblichen Blüthen des Strahls fruchtbar sind.

Als Gattungsunterschied hat man folgende charakteristische Zeichen zu bemerken: Der gemeinschaftliche Kelch ist länglicht-eyrund, ziegeldachförmig übereinander gelegt, und besteht aus eyrunden, zugespitzten Schuppen, die sich einander decken. — Die Blumenkrone ist zusammengesetzt, strahlenförmig ausgebreitet. Die kleinen Blumenblätter der Zwitterblümchen sind röhrenförmig, fünf bis sechzehn an der Zahl, und sitzen auf der Scheibe; die der weiblichen Blümchen sind spatelförmig, fünf bis zehn an der Zahl, und bilden den Strahl. Die eigentliche Blumenkrone ist bey den Zwitterblumen trichterförmig, fünfspaltig, offenstehend; bey den weiblichen Blumen spatelförmig, verkehrt-herzförmig, offenstehend, dreyspaltig: und die mittlere Spalte ist kleiner als die beyden andern. — Die Staubgefäße bestehen bey den Zwitterblumen aus fünf haarförmigen, sehr kurzen Staubfäden, die mit walzenförmigen Staubbeuteln versehen sind, welche eine hohle Röhre bilden. — Der Staubweg hat bey den Zwitterblumen einen kleinen Fruchtknoten; einen fadenförmigen Griffel, der so lang als die Staubgefäße ist; und eine abgestumpfte, ausgeränderte Narbe. Bey den weiblichen Blumen ist der Fruchtknoten und Griffel von den vorigen in nichts verschieden; die Narben hingegen sind zwey an der Zahl, abgestumpft und zurückgebogen. — Saamengehäus ist keines zugegen. Der Kelch ist beynahe unverändert; der Fruchtboden fadenförmig verlängert, wie die Scheibe der Saamen, welche eyrund und zweymal so lang als der Kelch ist. — Die Saamen stehen sowohl bey den weiblichen als bey den Zwitterblumen einzeln; sie sind eyrund, mit einer Wolle versehen, und haben keine Haarkrone. — Der Fruchtboden ist spreuförmig, erhaben; die Spreu selbst aber lanzettförmig und so lang als die Blümchen.

Stände. Leipzig 1791. gr. 8. 2. Band, Seit. 777. — Ferner: Riems neue Sammlung ökonomischer Schriften 11. Theil, Seit. 8.; und 13. Theil, Seit. 45.

Von dieser Gewächsgattung hat Linne ein und zwanzig Arten aufgezählt, die vormals unter zwey verschiedene Gattungen, nehmlich Schafgarbe (Millefolium) und Nieskraut (Ptarmica) vertheilt waren, von ihm aber unter eine mit dem gemeinschaftlichen Namen Achillenkraut, gebracht wurden. Von diesen ein und zwanzig Arten sind dreyzehn in Europa einheimisch: als der Leberbalsam (Achillea Ageratum), das filzige Achillenkraut (A. tomentosa), das großblättrige Achillenkraut (A. macrophilla), das clavenische Achillenkraut (A. clavenæ), das Nieskraut (A. Ptarmica), die Alpenachillee (A. alpina), das schwärzliche Achillenkraut (A. atrata), das bisamduftende Achillenkraut (A. moschata), die Zwerchachillee (A. nana), das große Achillenkraut (A. magna), die Schafgarbe (A. Millefolium), das edle Achillenkraut (A. nobilis), und das wohlriechende Achillenkraut (A. odorata) von denen aber bisher nur die vierte, fünfte, siebente, achte, zehnte, eilfte und zwölfte Art in Deutschland wild wachsend gefunden wurden.

Die unter dieser Geschlechtsbenennung begriffenen Pflanzen haben eine Menge Blätter, welche ganz kurz, in sehr viele, mehr oder weniger zarte Fasern getheilt sind, aus verschiedenen Federchen oder schmalen Flügeln bestehen, die sich in eine Spitze endigen, und ohne eine bestimmte Ordnung längs den Rippen hin stehen. Ihre kleinen Blumen sitzen zu oberst an den Stengeln, die mit einigen Päckchen von Blättern besetzt sind, so zahlreich und gedrängt beysammen, daß sie einen flachen Strauß oder eine unächte Dolde bilden. — Sie sind alle niedrig, und die höchsten unter ihnen werden selten über zwey Fuß hoch. Sie haben eben keine besonders schöne Blumen, verdienen aber doch in großen Gärten, der Abwechslung wegen einen Platz, weil sie, unter andern perennirenden Pflanzen von gleichem Wuchse auf kleine Hügel verpflanzt, wegen der verschiedenen Form ihrer Blätter, die sie den ganzen Winter hindurch behalten, sowohl zu dieser Jahreszeit, als auch im Sommer, sehr gut in die Augen fallen. Ihre Vermehrung geschieht durch Stecklinge, durch das Zertheilen der Wurzeln und durch den Saamen; sie lieben einen trocknen, magern und sandigen Boden; vertragen die freye Luft sehr gut, und haben keine sonderliche Wartung nothwendig, ausser daß man sie vom Unkraut rein halten, und ihre Wurzeln vom zu großen Ausbreiten einschränken muß: indem sie sonst zum Schaden der nahestehenden Gewächse sehr stark um sich wuchern, und einen unansehnlichen struppigen Wuchs bekommen. Das Versetzen muß immer gleich im Anfange des Herbstes geschehen, damit sie, bevor noch die große Kälte einfällt, schon Wurzel gefaßt haben, und so die Fröste leichter vertragen. — Fast alle Achilleenarten besitzen, vorzüglich in den Blättern, einen mehr oder weniger würzhaften Geruch, daher sie auch als Arzneykräuter ihren Nutzen haben, und gepülvert durchgängig als ein Niesemittel gebraucht werden können. — Die vorzüglichsten Insekten, welche auf den

Achilleenarten angetroffen werden, sind: eine Art Rüsselkäfer (Curculio Singenesiæ), eine Art Stinkkäfer (Attelabus Apiarius) hauptsächlich auf der Schafgarbe, eine andere Art Stinkkäfer (Buprestis Syngenesiæ), eine Heuschreckenart (Cicada marginalis), und eine Art Bastardwespen (Sphex nobilis) besonders auf dem Nieskraut. — Wir wollen nun die vorzüglichsten Arten der Achilleen einzeln betrachten.

ACHILLEA AGERATUM, Leberbalsam; oder Achillenkraut mit lanzettförmigen, abgestumpften und am Rande scharf-sägeförmig eingeschnittenen Blättern. (Achillea foliis lanceolatis, obtusis, acute serratis) — Man sehe die 231. Tafel.

Dieses perennirende Gewächs heißt auch: gelbe Schafgarbe; kleiner Costenbalsam; Kunnigundenkraut, Leberkraut; Rainblume; Malvasirkraut; Balsamgarbe; wohlriechender Bertram; Gartenbalsam; kleines Balsamkraut. — Lat. Costus minor hortensis; bey C. Bauhin Ageratum foliis serratis; bey J. Bauhin und mehrern andern Herba julia; bey Tournefort Ptarmica lutea suaveolens; bey Dioscorides Eupatorium; bey Dodonäus Balsamita minor; bey Lamarck Achillea viscosa; in den Apotheken Ageratum, Agarathum und Eupatorium Mesues. — Franz. Eupatoire de Mesué; Achillée visqueuse. — Engl. Maudlin, swet Milfoil. — Ital. Achillea agerato; Canforata; Erba quilia; Eupatorio di Mesue. — Span. Achilea ajerato; Balsamita menor; Hierba julia. — Port. Achillea de S. Joaô; Macella francesa. — Holl. Balsamick Duizendblad; klein Balsemkruid. — Dän. Balsamisk Röllike; vellugtende Bertram. — Schwed. Balsamisk Rölleka; völluktante Bertram. — Arab. Schirah; Baejtran nach Forskal.

Das eigentliche Vaterland des Leberbalsams ist das südliche Europa: als Portugal, Spanien, die Provinzen Languedoc und Provence in Frankreich, Italien, vorzüglich Florenz. Am häufigsten findet man ihn auf Bergen; bey uns wird er in Gärten gezogen.

Seine Wurzel ist ausdauernd, und treibt mehrere dünne, in Seitenäste getheilte Stengel, die eine gelbbraune Farbe haben, mit sehr vielen Blättern versehen sind, und, unter der gehörigen Behandlung, oft einer Elle hoch werden. — Die Blätter haben keine Stiele, sie sitzen unmittelbar auf dem Stengel auf, und stehen meistens büschelweis, zu sechs oder sieben einander gegen über, wovon die eine Hälfte auf dieser, die andere auf jener Seite sich befinden. Sie sind lanzettförmig, am Rande scharf sägeförmig ausgezackt, von Farbe hellgrün, etwas haarig und von ungleicher Größe: so daß die mittelsten in einem jeden Büschel immer zugleich auch die längsten sind, die übrigen an den Seiten hingegen stufenweis abnehmen; die größten Blätter haben beyläufig einen Zoll

Achillea Ageratum.
Das Balsamlebertraut.

in der Länge. Am Anfange und gegen das Ende der Zweige stehen auch einige Blätter einzeln. — Die kleinen schönen goldgelben Blumen stehen in sehr großer Anzahl und gedrängt an einander auf den Gipfeln der Zweige; sie zeigen sich während der Monathe Julius, August und September, und bilden flache Sträußer, die mit den Dolden eine Aehnlichkeit haben. — Die Saamen werden im September und Oktober reif. — Die ganze Pflanze, vorzüglich das Kraut und die Saamen, hat einen angenehmen würzhaften Geruch, und einen bittern balsamischen Geschmack.

Man kann diese Art des Achillenkrauts entweder vom Saamen ziehen, der aber nicht über ein Jahr alt seyn darf; und gleich im April ausgesäet werden muß; oder sie wird auch durch das Zertheilen der Wurzeln fortgepflanzt, was im Frühlinge oder im Herbste am besten geschieht. Sie liebt einen leichten, trockenen Boden, und in nassen Wintern verderben ihre Wurzeln sehr leicht, obschon sie trockene Kälte übrigens sehr wohl vertragen kann. In Rissen und Fugen der Mauern und im Schutt wächst sie von selbst, beynahe ohne aller Wartung, gut fort.

In der Gartenkunst braucht man den Leberbalsam bisweilen als eine Zierdepflanze auf Parterre, Blumenhügel oder in Rabatten. — In der Heilkunst benutzte man das Kraut vormals, in einem Aufgusse mit Wasser oder Wein, gegen hartnäckige viertägige Fieber, gegen Verstopfungen der Leber und anderer Eingeweide, wider Magenschwäche und üble Verdauung, und gegen die Eingeweidwürmer. Es ist auch gewiß nicht ganz unwirksam, befördert in etwas den Stuhlgang, und in vorigen Zeiten, wo es in Gärten häufig zum Verkauf gebauet wurde, hatte man in den Apotheken ein destillirtes Oehl und ein gebranntes Wasser von dieser Pflanze; heut zu Tag wird es aber selten mehr gebraucht, und in einigen Apotheken, wo es noch zu haben ist, pflegt man es nicht selten mit der Alpenachillee (Achillea alpina) zu verwechseln.

Es giebt auch einige Varietäten des Leberbalsams: bey uns hat man eine mit weißen Blumen, und in Spanien sind noch zwey bekannt, von denen die eine längere und dichtere Blumenschirme, die andere aber breitere Blätter und kleinere Blumen hat. *)

ACHILLEA MILLEFOLIUM, Schafgarbe; oder Achillenkraut mit nackten, doppelt gefiederten Blättern: deren Lappen linienförmig oder durchaus gleich breit und am Rande zahnförmig ausgezackt; und dessen Stengel mit Furchen versehen sind

*) Von der Schafgarbe mit gelben Blumen, sehe man auch: Heinr. Christ. von Brocks Beobachtungen von einigen Blumen. Leipzig 1771. 8. Seit. 233.

(Achillea foliis bipinnatis nudis; laciniis linearibus dentatis; caulibus fulcatis). — Man sehe die 133. Tafel im 2. Band. Seit. 46.

Sie heißt auch: gemeine Schafgarbe; Garbe; Garbenkraut; Feldgarbe; Garve; Garven; Gerbel; Karbekraut; Karvenkraut; Karpenkraut; Relick; gemeines Achillenkraut; Gartenkraut; Reinefase; weißer Reinfarn; Schelkraut; Grillenkraut; Sachfriß; Schafrippe; Rippel; Gränsing; Kelken; Judenkraut; Kelke; Gervel; Schabab; Tausendblatt; Heil allen Schaden; Gachelkraut; Gengegrave; Röhlke; Releke; Roleg; Rölse; Relich; Fasanenkraut. — Lat. In den Apotheken Millefolium vulgare; bey den ältern lateinischen Schriftstellern Carpentaria; Herba militaris; Miles fortissimus; Supercilium Veneris; bey Mathioli Millefolium majus; bey C. Bauhin Millefolium album; bey Tragus Millefolium vulgare; bey Cordus und Tabernämontanus Millefolium terrestre majus; bey Lobel Millefolium flore albo; bey J. Bauhin Millefolium stratiotes pennatum terrestre; bey Fuchs Stratiotes millefolia; bey Baillant Achillea vulgaris flore albo; bey Linne in seiner Flora von Lappland Achillea foliis pinnato pinnatis; bey van Royen Achillea foliis duplicato-pinnatis glabris, laciniis linearibus acutis laciniatis; bey Haller Achillea pinnis foliorum plurimis longe æqualibus pinnatis, pinnulis trifidis et quinquefidis. — Bey den Griechen: Miliophyllon; Myriophyllon; Philliophyllon; Melophyllon; Stratiotes; Stratiotice.

Franz. Millefeuille; Achillée commune; Herbe aux charpentiers; Herbe aux voituriers; Herbe au coches; Herbe militaire; Sourcils de Venus; Herbe à la coupure; — Engl. Milfoil; Yarrow; Nosebleed. — Ital. Millefoglie. — Span. Achilea milenrama. — Port. Milem rama; Milfolha; Milfolho; Balsamo. — Holl. Het gemeene Duizendblad; Gerwe; Veldgerwe; Haazengeruwe. — Dän. Röllike. — Isländ. Vallhumall. — Schwed. Rölleka. — Russ. Tusjatschalistnik trawa; krowownik trawa; Gretscha dikaja. — Poln. Tysjacznik ziele; Krwawnik; Krwawnik wodny ziele, Ziele stolieść. — Böhm. Řebřik; řebříček. — Crain. Arman.

Man findet diese Pflanze in ganz Europa wildwachsend an Wegen, Zäunen, auf trockenen Wiesen, Weiden und Hügeln, an den Rändern der Aecker und auf mehreren andern ungebauten Orten.

Ihre Wurzel ist ausdauernd, lang, holzig, in mehrere Aeste getheilt, mit vielen Fasern versehen, von aussen schwärzlich, und hat einen beissenden, erhitzenden, aber angenehmen Geschmack; sie vermehret sich außerordentlich stark, und breitet sich sehr weit aus, daher sie auch für Ackersleute und Gärtner ein sehr beschwerliches Unkraut ist. Sie treibt meistens nur einen einzigen Hauptstengel; bisweilen aber auch mehrere. —

Der Stengel ist aufrecht, ungefähr anderthalb, selten zwey bis drey Fuß hoch, eckig, etwas mit Haaren besetzt, hohl, unten ganz einfach; oberhalb, wo er röthlich, mit mehreren Streifen, Furchen und Haaren besetzt ist, theilt er sich in verschiedene Nebenstengel ab, die ganz kurz sind, und sich wieder in mehrere Blumenstiele zertheilen. — Die Blätter sind dunkelgrün; von verschiedener Länge, schmal, doppelt gefiedert, ungestielt, etwas haarig, besonders auf der Rückseite; ihre Lappen sind sehr fein, und endigen sich in eine Spitze. Sie sitzen in abwechselnden Reihen ohne eine bestimmte Ordnung, bald einzeln, bald paarweise, bald mehrere an einer Stelle auf dem Stengel, und in den Winkeln der Blätter stehen meistens noch etwas kleinere Blättchen. In der Mitte des Stammes sind die Blätter höchstens zwey Zoll lang, an den Enden der Zweige ungleich kürzer; aber tief unten am Stamme, nahe bey der Erde, sind sie oft einen halben Fuß lang. — Die kleinen Blumen, welche vom May bis zum August zu sehen sind, stehen an den Gipfeln der Zweige auf dünnen Stielen, die hier und da mit einigen Päckchen Blättern besetzt sind, und bilden flache Sträußer, die mit den Blumenschirmen eine Aehnlichkeit haben. Die Blumenknöpfchen sind eyrund, mit grünlichen glatten Kelchschuppen, die am Rande häutig und bräunlich sind, versehen. Die Blumenkrone ist zusammengesetzt, strahlenförmig und flach; die Zwitterblümchen, welche sich auf der Scheibe befinden, sind gelblich, die weiblichen oder Halbblümchen des Strahls sind weiß, kurz, nicht häufig, gewöhnlich nur fünf an der Zahl, und an der Spitze zweymal etwas eingekerbt. — Die Saamenkörner sind dem Chamillensaamen ähnlich, und werden im August und September reif. — Alle Theile dieser Pflanze, vorzüglich die Blätter, haben einen schwachen, nicht unangenehmen, balsamischen Geruch, der sich etwas dem Schimmel nähert; und einen bitterlichen, würzhaften, etwas zusammenziehenden Geschmack.

Von der Schafgarbe haben wir auch mehrere Spielarten, von denen bey uns eine mit fleischfarben, eine mit purpurrothen, und in Frankreich eine mit schönen ganz goldgelben Blumen bekannt ist.

In Gärten wird die gemeine weiße Schafgarbe gar nicht gezogen, außer man hätte die Absicht, einen wüsten Platz vorstellen zu wollen; dafür aber verdienen vorzüglich die rothen Varietäten, die sich mit ihren schönen Blumen gut ausnehmen, in Rabatten oder auf Blumenbeeten einen Platz; zu Winterscenen sind sie besonders geeignet, weil sie auch den Winter hindurch grün bleiben. Man kann sie sowohl durch den Saamen als auch durch die Zertheilung der Wurzeln sehr leicht vermehren, und haben weiter keine sonderliche Pflege nothwendig. Das öftere Versetzen vertragen sie sehr gut, und werden dadurch immer schöner, buschiger, hauptsächlich wenn man zu verhindern sucht, daß sich ihre Wurzeln nicht zu sehr ausbreiten.

Mo. Bot. Garden.

In der Heilkunst leistet die Schafgarbe, wegen ihrer reizenden, stärkenden und krampfstillenden Arzneykräfte keinen geringen Nutzen, und man gebraucht sie gegen alle Arten von Blutflüssen, in so fern sie von einer Schwäche des Gefäßsystems und nicht von einem Ueberfluße des Blutes herrühren, gegen den Durchlauf, die Windkolik, beym Nierenstein; gegen Krämpfe, Magenschmerzen, Spulwürmer, wider den weißen Fluß, bey fortdauernden Wehen nach schweren Geburten u. dgl. (Man sehe den 2. Band, Seit. 46). Man kann eine oder die andere Schale eines leichten Aufgusses der Schafgarbe, der wie ein gewönlicher Theetrank bereitet wird, bey dergleichen Fällen, auch ohne einen Arzt um Rath zu fragen, als ein Hausmittel trinken; allein wenn sich die Zufälle nicht bald darauf bessern, so muß man nicht glauben, das Uebel durch häufigeres Trinken dieses Thees etwa bezwingen zu können: sondern man soll einen Arzneyverständigen um Rath fragen, weil dergleichen Krankheiten oft so beschaffen sind, daß sie durch dieses Mittel nicht nur allein nicht gebessert, sondern noch verschlimmert werden können, und ganz entgegengesetzte Arzneyen nöthig haben. Mit mehr Sicherheit kann man diesen Thee lauwarm als Gurgelwasser und zum Ausspülen des Mundes, wider die Mundfäule oder die sogenannten Mundschwämmchen (Mehlhund) der Kinder, gebrauchen. — Das frische Kraut, in die Nase gesteckt, verursacht nicht selten ein Nasenbluten; zu einem Brey zerquetscht, und auf frische Wunden gelegt, stillt es die Blutung, wenn keine großen Gefäße verletzt sind, in kurzer Zeit, und befördert die Heilung; eben so soll dieses Mittel gegen den Stich von Wespen, Bienen und beym Vernageln der Pferde treffliche Dienste leisten. Andere rühmen, Tücher in den frisch ausgepreßten Saft der Schafgarbe eingetaucht, und auf den Kopf warm aufgelegt, als ein Mittel wider Kopfschmerzen. — In einigen Apotheken hat man nebst den Blüthen und Blättern, die zum Arzneygebrauch im Junius eingesammelt werden sollen, ein destillirtes Wasser und ein wässeriges Extrakt der Schafgarbe; ersteres wird gegen faules und lockeres Zahnfleisch empfohlen, indem man kleine Leinwandbäuschchen damit anfeuchtet, und auf das kranke Zahnfleisch überlegt; letzteres ist ein stärkendes Mittel, und wird der Heilanzeige gemäß zu einem Skrupel oder zu einer halben Drachme, auf ein Mahl, verordnet. Durch die Destillation der Blüthen, und zum Theil auch durch die Destillation des Krautes, erhält man etwas ätherisches Oehl (Oleum Millefolii), dessen Menge und Farbe immer sehr verschieden ausfällt, und bald grünlich, gelblich, oder blau ist. Nach einigen Versuchen gaben sechs und dreyßig Pfund frische Blumen ein Loth ätherischen Oehls. Wenn die Pflanze, die zum Destilliren gebraucht wird, auf einem feuchten Boden gestanden hat, so soll das davon erhaltene Oehl eine blaue, und wenn sie auf einem trockenen Boden war, bald eine gelbe, grünliche oder auch weiße Farbe annehmen. Dieses Oehl verhält sich in seinen Eigenschaften ganz wie Chamillenöhl, und man kann es auch zum

Einsalben des Unterleibes gegen Windkoliken u. d. gl. gebrauchen [2]). Herr Schulze zeigte auch [3]), daß man aus dieser Pflanze Campher bereiten könne; und nach Grew soll die frische Wurzel derselben in ihren Wirkungen der spanischen Giftwurzel (Dorstenia Contrajerva) gleich kommen, und ihr substituit werden können; durchs Trocknen verliert sie hingegen viel von ihrer Arzneykraft. — Ich muß hier noch eines Gebrauches erwähnen, den man von der Schafgarbe zur Heilung der Frostbeulen macht [4]). Man bratet etwas Speck in einem Tiegel aus, worauf man die sogenannten Greben herausnimmt. In den flüßigen Speck wird eine gute Handvoll getrocknetes Schafgarbenkraut gelegt, und ein wenig Wachs und Butter dazu gethan. Dieß alles muß nun recht scharf zusammen durchgebraten werden, so daß es etwas bräunlich wird. Dann wird es durch ein Stück Leinewand ausgepreßt, und man läßt es in einer Tasse erkalten. Von dieser Salbe wird alle Abend, so viel als nöthig ist, auf ein Stück Leinwand geschmiert, und auf die Frostbeulen, so daß sie ganz von der Salbe bedeckt werden, übergeleget, ohne es den Tag hindurch abzulegen, bis das Uebel gänzlich verschwindet. Diese Salbe soll auch dann noch, wenn die Frostbeulen schon durchgebrochen sind, die beste Wirkung leisten, und überhaupt bey allen frischen Wunden ein treffliches Heilmittel seyn.

Auch in der Oekonomie verschafft uns die Schafgarbe einigen Nutzen. Auf Wiesen, wo sie häufig wächst, verhindert sie den Wachsthum des Mooses; Einige behaupten auch, daß sie für Pferde und Kühe ein angenehmes Futter sey, was aber von Vielen andern widersprochen wird: denn das Vieh frißt diese Pflanze wegen ihres bittern und herben Geschmackes nicht gern, sie verschafft auch eine kärgliche Nahrung, ob sie gleich übrigens eben nicht ungesund wäre. — Herr von Rohr erzählt, daß er selbst gesehen habe, wie einige gute Hauswirthe, an manchen Orten, besonders aber in der Gegend von Dresden, in den Weingebirgen und in sandigen Gegenden, wo andere Futterkräuter nur sparsam wachsen, diese Pflanze bey dürren Jahren, da es an Futter manglte, mit vieler Mühe zusammen suchen, dieselbe brechen, ganz klein stampfen, und dem Viehe zu fressen vorlegen. Ungestampft wolle zwar das Vieh nicht gern daran, weil sie ihm zu bitter sey, fresse sie aber gleichwohl ganz gern, wenn sie mit anderm Grase vermischt und ganz klein zerschnitten, gefüttert werde. Er räth sogar, dieses Gewächs in sandigen und unfruchtbaren Gegenden, wo sonst wenig oder gar kein Gras wachsen will, anzusäen.

---

2) Maumery von den antispasmodischen Heilkräften der Schafgarbe. — Normand de Soigny von den Wirkungen der Schafgarbe, in der Sammlung auserles. Abhand. für praktische Aerzte, 4. Band.

3) Hamburg. Magazin 5. Stück, Seit. 98.

4) Reichsanzeiger v. 13. Junius 1801, Nro. 145, Seit. 1965.

Allein so gewiß dies alles auch seyn mag, obgleich die Schafe dieses Gewächs nicht ungern fressen, denen es noch überdies gegen die Räude heilsam ist, und obgleich man das junge Kraut desselben zerhackt in einigen Gegenden als ein gutes Futter für Fasanen gebraucht: so ist es doch für das Rindvieh, wenn es sich schon endlich daran gewöhnen ließe, ein schlechtes Nahrungsmittel, und es würde auch mit seiner Aussaat schwer halten, weil der Saame bey uns sehr oft, wegen zu bald eingefallenen Frostes, nicht zur Reife gelanget. — Der untern Blätter der Schafgarbe, welche gleich im ersten Frühlinge hervorsprossen, bedienen sich unsere Hausmütter, um die Ostereyer ohne Kosten zu färben; denn da sie ihre grüne Farbe fahren lassen, wenn sie auf die Eyer gebunden, und damit gesotten werden, so erhalten diese eine ganz artige Zeichnung. — Die Blüthen können als Gemüse gekocht werden 5); und in einigen Gegenden verbinden die Bierbrauer öfters das Kraut der Schafgarbe mit dem Hopfen, wovon das Bier sehr berauschend wird, und die davon Betrunkenen völlig wüthend werden 6). — Dies der bisher bekannte Nutzen und Gebrauch der Schafgarbe 7).

ACHILLEA NOBILIS, edles Achillenkraut; oder Achillenkraut mit doppelt gefiederten Blättern, von denen die untern nackt und flach, die obern aber stumpf und filzig sind; und mit gewölbten, äußerst gedrängten Blumensträußen. (Achillea foliis bipinnatis, inferioribus nudis planis, superioribus obtusis tomentosis: corymbis confertiss.mis, convexis.) — Man sehe die 231 b. Tafel.

Es heißt auch: edles Garbenkraut; edle Schafgarbe; edle Garbe; Edelgarben; süßes Garbenkraut; edle Schafrippe. — Lat. bey Theodor, Ray und Baillant bald Achillea nobilis, bald Milefolium nobile, bey J. Bauhin Achillea milefolia odorata; bey Haller Achillea pinnis foliorum et pinnulis remotis, et angustis, pinnulis plurimis; bey C. Bauhin Tanacetum minus album, odore camphoræ. — Franz. Millefeulle noble; petite Fanesie blanche; Achillée à odeur de Camphre. — Engl. noble Yarrow; Shewy - milfoil. — Span. Achillea noble. — Holl. edel Duizendblad.

Diese Pflanze wächst auf Feldern, die der Sonne stark ausgesetzt sind, in der Tartarey, in den südlichen Provinzen von Frankreich, in der Schweiz, in Ungarn,

---

5) Kroker flora silesiaca, num. 1442.

6) Linné amæniat. academ. 6. p. 175.

7) S. Dan. Gottfr. Schrebers ökonomische Beschreibung der Schafgarbe, in dessen Sammlung verschiedener Schriften 3. Th. Halle, 1758. 8. Seit. 57. — Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II. Th. Halle, 1771, 8. Seit. 78.

Tab. 231. b.

Achillea nobilis.
Edles Achillenkraut.

Achilea Pfarmica

Gemeines Niesekraut.

Böhmen und in einigen Gegenden von Deutschland: als in Meissen, Sachsen, Hannover, bey Göttingen, in der Pfalz und in Oesterreich, aber nicht so häufig als die gemeine Schafgarbe.

Ihre Wurzel ist perennirend; der Stengel aufrecht, winkelicht, mit Furchen versehen, weichhaarig, etwas ästig und von sechs bis zwölf Zoll hoch. — Die untern oder Wurzelblätter sind schön doppelt gefiedert, glatt und mit Stielen versehen; die obern oder Stengelblätter, stehen wechselsweise, haben keine Stiele, sondern umfassen den Stengel, sind weichhaarig, etwas grau und nur halb gefiedert. Sie haben überhaupt eine graulichgrüne Farbe, einen starken, balsamischen, angenehmen Geruch, wie Campher, der durchs Reiben noch stärker wird, und einen bittern, würzhaften Geschmack. — Die Blumen, welche im Julius und August zu sehen sind, stehen an der Spitze der Zweige, sind weiß, kleiner als bey der Schaafgarbe, und bilden dichte, ziemlich große, gewölbte Blumenbüschel. Die Blumenblätter des Strahls legen sich mit der Zeit ganz zurück: so daß man sie gleich beym ersten Anblick kaum gewahr wird. Sie haben mit den Blättern einen gleichen Geruch und Geschmack. — Wir haben von dieser Art auch zwey Varietäten: eine mit blaßrothen, und die andere mit hellpurpurrothen Blumen.

Diese Art des Achillenkrauts ist sehr dauerhaft, läßt sich sehr leicht von Saamen und durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, und braucht keine sonderliche Pflege. Am besten kommt sie in einem lockern Boden fort, auf Plätzen, wo sie den Strahlen der Sonne recht ausgesetzt ist. Wird sie von Unkraut rein gehalten, und schneidet man ihr einen Theil ihrer Stengel ab, damit der Stock durch die ungeheure Anzahl der Blumen nicht zu sehr geschwächt wird, so blüht sie beynahe den ganzen Sommer hindurch; und erhält ein schönes buschiges Ansehen. — Als Gartengewächs taugt sie wenig, und verdient bloß der Abwechslung und des Geruchs wegen einen Platz; doch können die Varietäten, weil sie ein ziemlich schönes Ansehen haben, zu Parterren und Blumenhügel benutzt werden. — Ungleich wichtiger ist aber das edle Achillenkraut für die Heilkunst, indem es in allen Fällen, und auf die nehmliche Art gebraucht werden kann, wie die gemeine Schafgarbe; es ist sogar noch wirksamer, was schon sein stärkerer aromatische Geruch anzeigt. Zum Arzneygebrauche soll aber nur das Kraut von wild wachsenden Pflanzen eingesammelt werden, weil durch die Cultur ein großer Theil ihrer natürlichen Heilkräfte verloren geht.

ACHILLEA PTARMICA, gemeines Nieskraut; oder Achillenkraut mit lanzettförmigen, zugespitzten, am Rande scharfsägeförmig eingeschnittenen Blättern (Achillea foliis lanceolatis acuminatis, argute seratis) — Man sehe die 231. c. Tafel.

Es heißt noch: deutsche Garbe, Wiesenbertram; weißer, wilder, spitziger, deutscher Bertram; Feldbertram; weißer Dragant; Dorant; weißer Dorant; weißer Reinfarn; Spitzreinfarn; wilder Dragun; Wiesendragun; Felddragun; Berufkraut. — Lat. Ptarmica officinarum; Ptarmica vulgaris; Herba sternutatoria, oder sternutamentoria; Dracunculus sylvestris; Draco sylvestris; Tanacetum album; Tanacetum acutum; Pyrethrum arvense; Pseudopyrethrum; bey C. Bauhin Dracunculus pratensis serrato folio; bey Baillant, Royen, Haller und J. G. Gmelin Achillea foliis integris minutissime serratis. — Franz. Achillée sternutatoire; Herbe à eternuer; Ptarmique; Pyrethre batard. — Engl. Sneezewort; common Sneezwort; Goose-tongue; bastard Pellitory; Field Pellitory. — Ital. Ptarmica; Erba da sternutare; Olivella; Perpetuina; Perpetuella. — Span. Ptarmica; Dragon sylvestre; Dragoncillo pratense. — Port. Ptarmica; Herva espirradeira. — Holl. Veld-Dragon; Nieskruid. — Dän. Tysk, oder vild Bertram; hoid Reinfarn. — Schwed. Strandkill; Nysgräs; Prustgräs. — Russ. Tschicháwez trawa. — Pol. Kichawiec ziele.

Man findet diese Pflanze häufig auf Hügeln, an Hecken, in Wäldern, Gesträuchen, an den Rändern feuchter Wiesen und mehr andern feuchten und schattigen Orten, in Siberien, Deutschland, England und überhaupt in allen Ländern des gemäßigten Europa.

Die Wurzel ist ausdauernd, lang, dünn, zähe, ästig, mit vielen Wurzelfasern versehen, von aussen aschgrau oder dunkelbraun, von innen gelblich weiß; hat einen scharfen Geruch, der durchs Trocknen etwas schwächer wird, und einen brennenden beißenden Geschmack, der beym Kauen einen vermehrten Speichelfluß verursachet. — Der Stengel wird bis anderthalb Fuß hoch, er ist aufrechtstehend, rund, hohl, unterhalb einfach, mit wenig Furchen und Haaren besetzt, oberhalb mehr gefurcht und behaart, und theilet sich hier in mehrere Aeste. — Die Blätter stehen ohne eine bestimmte Ordnung wechselsweise am Stengel; sie haben keine Stiele, und sitzen unmittelbar am Stamme, den sie zum Theil umfassen; sie sind schmal, lang, lanzettförmig, scharf gespitzt, am Rande sehr fein und scharf sägeförmig ausgezackt, glatt, hellgrün, und aus ihren Winkeln kommen noch einige kleinere Blättchen hervor, welche Büschelen bilden. — Die Blumen, welche sich im Julius und August zeigen, bilden einen flachen Strauß, oder vielmehr einen losen Büschel; ihr Kelch ist rundlicht, und besteht aus häutigen, am Rande haarigen Schuppen, die ziegeldachförmig über einander liegen; sie sitzen auf den Gipfeln der Zweige an ästigen Blumenstielen, die aus den Winkeln der Blätter hervorkommen. Die Zwitterblümchen der Scheibe sind röhrenförmig, schmutzig oder gelblichweiß; die weiblichen Blümchen des Strahls hingegen sind hellweiß, dreymal gezähnt, in ziemlicher Menge vorhanden, meistens zehn an der Zahl. Sowohl das Kraut, als

auch die Blumen haben einen starken, nicht unangenehmen, balsamischen Geruch und einen brennenden, scharfen Geschmack, wie die Wurzel. — Die Saamen werden im September reif.

Man hat auch eine Varietät der gemeinen Niesewurzel, die mit ausserordentlich stark gefüllten, schönen, rein weißen und sehr häufigen Blumen versehen ist. Diese Spielart heißt bey Baillant Achillea foliis integris minutissime serratis flore monstroso; bey Clusius Ptarmica flore pleno; und bey den Franzosen Boutons d'argent.

In den Gärten wird die Hauptart, weil sie zu gemein ist, sehr selten, ausser zum Verkauf gezogen, obschon sie übrigens kein übles Ansehen hat. Hingegen verdienet die Varietät mit gefüllten Blumen, die sich sehr gut ausnimmt, vorzüglich wegen der langen Dauer ihrer Blüthen, in Blumenbeeten, in magern und sandigen Rabatten, wo wenig andere Gewächse fortkommen wollen, allerdings einen Platz. Man pflegt sie durch ihre grasartige Wurzeln, die wie Queckenwurzeln aussehen, und aus jedem Gelenke eine Pflanze hervortreiben, sehr leicht fort. Dieses Gewächs breitet sich ungemein stark aus, daher man es auch nicht nahe zu andern Pflanzen setzen darf, indem es dieselben sonst unterdrücken würde. Die beste Zeit die Wurzeln zu versetzen ist der Herbst, weil sie dann noch Fasern treiben können, bevor die trocknen Winterfröste eintreten, und so gar keinen Schaden leiden. Je mehr sich aber das Niesekraut von selbst durch seine Wurzelsprossen ausbreitet, desto dünner werden die Stengel, und desto mehr verlieret es an Schönheit und Menge seiner Blumen; will man daher sein schönes Ansehen nicht nur erhalten, sondern dasselbe noch vielmehr verbessern, so müssen die Pflanzen von diesen Wurzelauslaufern durchs Abstechen befreyet, und ihre zu große Ausbreitung verhindert werden. Am schönsten treiben sie in einem sandigen Boden, wo sie jedoch gehörig begossen werden sollen. Man zieht sie auch in Blumenscherben, wo sie einen schönen buschigen Wachsthum erhalten, aber jährlich versetzt werden müssen.

In der Heilkunst ist das gemeine Niesekraut von nicht geringem Nutzen, und es verdiente, vor vielen andern Vegetabilien in unsern Apotheken einen Platz, aus welchen es doch ohne allen Recht verbannt wurde. Die Wurzel erregt beym Kauen einen häufigen Speichelfluß, wodurch bisweilen das Zahnweh, wenn es nicht von angefressenen Zähnen herrührt, gehoben wird, und sie kommt überhaupt in allen ihren Eigenschaften mit der ausländischen theurern Bertramwurzel vollkommen überein. In einigen Apotheken wird auch wirklich die Wurzel des gemeinen Niesekrautes mit der ächten Bertramwurzel verwechselt, und als solche verkauft; man kann sie aber leicht von einander unterscheiden, denn die erstere ist, wie wir schon gehört haben, mit vielen Wurzelfasern versehen, die bey der letztern fehlen. Man muß sie zum Arzneygebrauche, bevor noch die Pflanze blüht, einsammeln, im Schatten gut trocknen, und in verschlossenen Gefäßen aufbewahren. Das

Kraut aber wird zugleich mit den Blumen eingesammelt. — In Siberien gebraucht man sowohl die Wurzel, als auch das Kraut, in einem Absude gegen das Blutharnen und den Blutfluß aus den weiblichen Geschlechtstheilen; die getrocknete Wurzel und das getrocknete Kraut mit den Blumen zu Pulver zerstossen, als Schnupftabak gebraucht, verursacht ein heftiges Niesen, was man aber ohne den Rath eines Arztes nicht zu oft versuchen muß, indem dadurch leicht ein heftiges Nasenbluten und andere üble Zufälle entstehen können. — Das junge Kraut kann im Frühlinge unter den Salat gemischt und verspeist werden; auch das Vieh frißt es sehr gern. — Einige Oekonomen rathen noch, zwey Loth von der wilden Bertramwurzel und eben so viel klein zerschnittenes Tausendguldenkraut, in einem Säckchen ins Bier zu hängen, um selbes vor dem Sauerwerden zu verwahren, und lange gut zu erhalten.

Ausser den jetzt angeführten Achilleenarten, welche bey uns theils häufig wild wachsen, theils in Gärten gezogen werden, und einen mehr ausgebreiteten Nutzen haben, giebt es noch einige andere, deren Gebrauch viel eingeschränkter und geringer ist, und von denen wir hier zwar keine Abbildungen liefern, die aber dennoch eine kurze Erwähnung verdienen.

ACHILLEA ATRATA, *Achillenkraut* mit gefiederten Blättern, deren Federn kammartig, ziemlich ungetheilt sind: und mit haarigen Blumenstielen (Achillea foliis pinnulis pectinatis integriusculis, pedunculis villosis) 8). — Es heißt auch schwärzliche Garben; grüne Raute; geschwärztes Achillenkraut. — Bey Clusius Parthenium alpinum. — Franz. Achillée à feuilles de Camomille. — Diese Pflanze ist auf den schweizerischen, wallisischen, österreichischen und salzburgischen Alpen an rauhen und feuchten Orten zu Hause. Sie ist ausdauernd, und blüht im Julius. — Die Wurzel ist holzig. Der Stengel ist aufrecht, ungefähr sechs bis acht Zoll hoch, rund, einfach, behaart, und besonders gegen der Spitze zu sammt den Blumenstielen wollig; die Blätter stehen wechselsweise, umfassen den Stengel, sind, wie wir oben hörten, gefiedert, etwas behaart und grün. Die Blumen stehen am Ende des Stengels, und bilden einen flachen Strauß. Die Kelchschuppen sind in der Mitte grün, und fast zotig; die Ränder sehen verbrannt und schwärzlich aus. Die röhrigen Zwitterblümchen der Scheibe sind gelblich; die Halbblümchen des Strahls sind eyförmig, weiß, und an der Spitze manchmal dreyzähnig. Das Kraut hat einen balsamischen, angenehmen Geruch; und einen sehr bittern, würzhaften Geschmack. — Viele Schriftsteller glauben, und selbst Murray ist dieser Meinung, daß das in den Apothe-

8) Eine Abbildung dieser Pflanze findet man in Jacquin flor. austr. Vol. I. tab. 77.

ken, unter dem Namen wahrer Genip (Genipi veri herba), bekannte Kraut von dieser Pflanze hergenommen werde. Seine Arzneykräfte sind reizend, stärkend, und man gebraucht es vorzüglich in einem Aufgusse, als Theetrank, gegen geschwächte Verdauung.

ACHILLEA MOSCHATA, Achillenkraut mit gefiederten Blättern, einfachen Federchen, und geschirmten Blumen (Achillea foliis pinnatis, pinnulis simplicibus; floribus umbellatis). Auch bisamduftendes Achillenkraut; Bisamgarben. — Engl. Muskſmelling milfoil) 9). — Man findet diese Pflanze auf den tyrolischen und schweizerischen Alpen; auch in Oesterreich und Steyermark auf Bergen. Sie ist ausdauernd; und blüht im August. — Wegen seines durchdringenden, balsamischen, bisamartigen Geruches verdiente dieses Achillenkraut, als ein brauchbares Arzneygewächs, alle Aufmerksamkeit, obschon bisher keine sonderlichen Versuche damit angestellt wurden. — Zu Ergadin im Brättigau wird von dieser Pflanze ein Geist abgezogen, der, unter dem Namen Ivageist, stark nach Italien verhandelt wird 10).

ACHILLEA NANA, Achillenkraut mit gefiederten, gezähnten, sehr zotigen Blättern: und knaulförmig zusammen gehäuften, schirmförmigen Blumen (Achillea foliis pinnatis, dentatis, hirsutissimis; floribus glomerato-umbellatis). — Es heißt auch: Zwerggarben; Zwergachillenkraut; Unsrer Frauen Schwarzrauch. Lat. bey Lamark Achillea nanata; bey Vaillant Achillea alpina incana, flore speciosо; bey Haller Achillea foliis pinnatis, lanugine totis obductis, floribus albis umbellatis. — Franz. Achilée laineuse. — Holl. Divergjez-Duizendblad. — Dieses kleine perennirende Gewächs, welches kaum über einen halben Fuß hoch wird, ist auf den schweizerischen, wallisischen und piemontesischen Alpen, auch auf den Pyrenäen zu Hause. Seine Blätter sind grau; die Blumenschirme sind etwas gedrängter an einander, als bey den übrigen Arten des Achillenkrauts, und die Spreuen zwischen den gelblichen Zwitterblümchen der Scheibe sind an der Spitze schwarz. Es hat einen sehr angenehmen, würzhaften Geruch, und soll vortreffliche magenstärkende, wurmtreibende und krampfstillende Arzneykräfte besitzen. — In der Schweiz ist es unter dem Namen Genipi allgemein bekannt; man vermehrt es durch den Saamen und das Zertheilen seiner Wurzeln. Diese Achilleenart kommt fast auf jedem Boden gut fort; nur muß sie eine freye Luft haben.

---

9) Eine Abbildung davon hat Jacquin im obengenannten Werke Vol. V. App. tab. 33.

10) Sieh, G. K. Chr. Storr Alpenreise. Leipzig, 1786. 4. II. Thl. Seit. 150.

ACHILLEA TOMENTOSA, Achillenkraut mit gefiederten, zotigen Blättern, und linienförmigen, am Rande gezähnten Federn (Achillea foliis pinnatis hirsutis: pinnis linearibus dentatis). — Es heißt auch: filziges Achillenkraut; wollichte Schafgarbe mit gelber Blüthe; Schafgarbe von Montpellier. Bey Baillant Achillea lutea, tomentosa minor, tenuissime laciniata; bey Royen Achillea foliis linearibus pinnatifidis villosis, foliolis tripartitis, intermedia longiore; bey Haller Achillea pinnis foliorum æqualibus tomentosis, pinnulis primis trifidis, secundis simplicibus. — Diese perennirende Pflanze hat einen würzhaften Geruch und Geschmack; und wächst in den mittägigen Gegenden von Frankreich, in Montpellier und Languedoc, in Spanien, Italien, im Walliserlande und in der Tartarey wild. Sie wird selten über einen Fuß, meistens nur acht bis zehn Zoll hoch; ihre Blätter sind niedlich eingeschnitten, und mit einer Art von grauer Wolle bekleidet. Ihre Blumen, welche im Junius und Julius zum Vorschein kommen, bilden ziemlich große, dichte, glänzend gelbe Dolden. — Wegen seiner schön geformten, weißgrauen Blätter, die den Winter über grün bleiben, und wegen der ansehnlichen Blumen, die sich oft sehr lange in voller Schönheit erhalten, verdienet dieses Gewächs unter andern Blumen, auf Winterplätzen und Blumenbeeten, allerdings in den Lustgärten einen Platz. Es läßt sich wie die übrigen Arten, durch das Zertheilen der Wurzeln, sehr leicht vermehren, was am besten im März und Oktober geschieht; auch verträgt es das öftere Versetzen recht gut, nur muß man hierzu einen trockenen und warmen Ort, in eingeschlossenen Rabatten, auswählen, weil es in einem nassen Boden, und in einer freyen, den kalten Winden ausgesetzten Lage, im Winter sehr leicht zu Grunde geht [11]).

ACHRAS.

Breyapfel.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die sechste Klasse, weil ihre Blüthen fünf Staubfäden, und in die erste Ordnung, weil sie nur einen Staubweg haben. Der lateinische Name, Achras, soll von dem gleichlautenden griechischen Worte, das einen wilden Birnbaum bezeichnet, hergeleitet seyn.

Als Gattungsunterschiede hat man folgende Kennzeichen zu bemerken: Der Kelch ist eine Blumendecke, die aus sechs eyrunden, hohlen, aufrechtstehenden

---

[11]) Ueber diesen Artikel lese man noch: Willdenow tractatus de Achilleis, cui accedit supplementum generis Tanaceti. Hal. 1739. 8.

Achras Sapota.
Gemeiner Breyapfel.

Blättchen besteht, von denen die äussern breiter und kürzer, die innern aber gefärbt sind. Die Blumenkrone ist einblättrig, eyrund; hat mit dem Kelche eine gleiche Höhe; der Rand der Blume ist sechsspaltig, und eine jede Spalte hat eine länglicht eyrunde, flache Form. Am Rachen der Blumenkrone bemerkt man Schuppen, die den Spalten des Blumenblattes ähnlich, etwas schmäler, offenstehend und ausgerändert sind. Die Staubgefäße bestehen aus sechs kurzen, pfriemenförmigen Staubfäden, die sich am Schlunde der Blumenkrone befinden, mit den Spalten derselben abwechselnd stehen, und eingebogen sind; die Staubbeutel sind gespitzt. Der Staubweg besteht aus einem zugerundeten, niedergedrückten Fruchtknoten, aus einem pfriemenförmigen Griffel, der länger als die Blumenkrone ist, und aus einer abgestumpften Narbe. Das Saamengehäus ist ein kugelförmiger, zehnfächeriger Apfel, der ein sehr weiches Fleisch hat. Die Saamen stehen einzeln; sie sind eyrund, glänzend, am Rande mit einer länglichten Saamennarbe, an der Grundfläche mit einer nagelförmigen Spitze versehen.

Von dieser Pflanzengatttung, welche bey Plumier und Ludwig den Namen Sapota führt, zählt Linne vier besondere Arten, die alle Stauden oder Bäume sind, von denen die kleinsten eine Höhe von zehn, die größten eine Höhe von siebenzig Fuß erreichen, das mittägige Amerika bewohnen, und bey uns nur in warmen Treibhäusern gezogen werden können. Wir werden hier nur eine einzige Art besonders abhandeln.

ACHRAS SAPOTA, Breyapfel mit einzeln stehenden Blumen, und lanzettförmigen, eyrunden Blättern (Achras floribus solitariis, foliis lanceolato-ovatis). — Man sehe die 232. Tafel.

Er führt auch noch die Namen: gemeiner Breyapfel; Sapote; Sapotabaum; bey den Eingebornen Sapota. — Lat. bey Löffling Achras; bey Brown Achras fructu eliptico scabro majore; bey Jacquin Achras floribus hexandris: bey Plumier Sapota fructu ovato majore; in den Apotheken Sapotilla, Zapota, Zapatilla. — Franz. Sapotier; Sapotiller; Bois de natte. — Engl. common Sapota; Sapodillia-tree; Nisbery-tree. — Span. Sapote; Sapotillo; Chico Sapote; Nisperaro. — Port. Zapota menor. — Holl. Sapodilleboom; Mispelboom. — Dän. Sapotilletræ. — Schwed. Sapotilletræd.

Dieser Baum ist überhaupt im mittägigen Amerika, vorzüglich auf den caraibischen Inseln zu Hause; er liebt einen feuchten Boden, und kann bey uns nur unter der sorgfältigsten Pflege in sehr warmen Treibhäusern gezogen werden.

Er erreicht eine Höhe von zehn bis auf fünfzig Fuß, hat einen schönen, geraden Stamm, der mit einer aschgrauen Rinde, welche einen bittern, zusammenziehenden Geschmack besitzt, bekleidet ist, und bildet eine ansehnliche schöne Krone. — Die Blät-

ter stehen ohne eine bestimmte Ordnung auf kurzen Stielen; haben eine dunkel grüne Farbe, die auf der Rückseite etwas blasser ist. Sie sind meistens zwey Zoll lang, in der Mitte nur einen halben Zoll breit, eyrund-lanzettförmig, und bleiben über Winter. — Die Blüthen sind unansehnlich, weiß, ohne Geruch, und dauern sehr lange. — Die Früchte sind Aepfel, die eine eyrunde Form, aber eine verschiedene Größe haben. Ihre Haut oder Schale ist mürbe, rauh, gelbbraun, mit schwärzlichen oder dunkelbraunen Punkten, die etwas vertieft sind, versehen. Sie enthalten ein schmutzigweißes oder etwas röthliches, sehr weiches Fleisch, das einen süßen, überaus angenehmen Geschmack hat. In der Mitte der Frucht befinden sich meistens zehn, oft nur sieben, bisweilen aber auch dreyzehn Fächer, in welchen die Saamen eingeschlossen sind. In einem jeden Fache ist nur ein einziges Saamenkorn, welches länglicht, schwärzlich, glänzend, auf der einen Seite zugespitzt, auf der andern rund, und am Rande, wo es in dem Fache aufsitzt, rauh ist; gar keinen Geruch, und einen sehr bittern, scharfen Geschmack hat. — Uebrigens enthält der ganze Baum in allen seinen Theilen noch eine sehr große Menge eines weißen und zähen Milchsaftes; so zwar, daß er aus den Knospen und Blättern sogar von selbst hervordringt.

Die Einwohner von Südamerika benutzen diesen Baum nicht nur allein in Rücksicht seines Holzes, sondern noch vorzüglich in Betreff seiner Früchte, die die besten in ganz Westindien seyn sollen. Sie sind sehr wohlschmeckend, gesund; werden aber erst dann vollkommen eßbar, wenn sie schon etwas zu faulen anfangen, wo sie hingegen von Vielen selbst der Ananas an Güte des Geschmacks vorgezogen werden. Man nennt das Mark dieser Frucht auch noch natürliche Latwerge; weil es mit der von den Zuckerbäckern bereiteten Quittenlatwerge eine große Aehnlichkeit hat. — Merkwürdiger ist dieser Baum für uns in Rücksicht der Arzneykräfte, welche einige Theile desselben besitzen. Die Rinde ist ein tonisches, den Magen stärkendes Mittel; sie wird gewöhnlich, wegen ihrer zusammenziehenden Kraft, gegen Ruhren und Durchfälle verordnet; ja man hat sie sogar, mit dem besten Erfolge, gegen intermittirende Fieber, anstatt der Chinarinde und so wie diese, gegeben. Die Saamen treiben stark auf den Harn. Man gebraucht sie, nachdem zuvor die Schalen hinweggenommen wurden, entweder in Pulver, wo die Gabe aber nie sechs bis acht Saamenkörner übersteigen darf, als ein starkes, harntreibendes Mittel, auf welche Art es die Einwohner von Martinique vorzüglich rühmen; oder man giebt sie in einem Aufgusse, wo sie etwas schwächer wirken, zu einer bis zwey Drachmen auf ein Pfund kochendes Wasser, wovon dann löffelweise, gegen Koliken von Nierensteinen, gegen die Harnstrenge und Wassersucht, eingenommen wird. — Diese Saamen, welche unter dem Namen Sapotillakörner (Grana Sapotillæ) bekannt sind, dürfen aber keinesweges mit dem mexikanischen Läusesaamen oder dem sogenannten Sabadillensaamen (Semen Sabadilli) verwechselt werden; denn

dieser leztere besteht nicht aus den Körnern der Frucht des gemeinen Breyapfelbaumes, sondern, aller Wahrscheinlichkeit nach, aus den Saamen einer Art der weißen Niesewurzel (Veratum luteum).

ACONITUM.

Sturmhut.

Die etymologische Ableitung der lateinischen Benennung dieser Pflanzengattung wird von mehreren Schriftstellern verschiedentlich angegeben. Einige sagen: es käme der Name Aconitum von dem griechischen Worte Akone, der Gipfel eines Berges oder eine nackte Felsenklippe, weil die Arten derselben auf felsigen Gebirgen und auf den Alpen am häufigsten wachsen; einige behaupten von Akon, ein Pfeil, weil die Wilden ihre Pfeile damit vergiften sollen; andere von enkoneo, beschleunigen, weil sie den Tod beschleunigen; und noch andere von Acona, der Name einer Stadt in Bithynien, in deren Gegend die Sturmhutarten zahlreich wachsen sollen. Der deutsche Name ist von der Form der Blumen hergenommen, weil sie einem Sturmhute oder einer Mönchskappe ähnlich sehen. — Diese Pflanzengattung gehört nach Linne in die dreyzehnte Klasse und in die dritte Ordnung, weil ihre Blumen viele Staubfäden und nur drey Staubwege haben.

Als Gattungsunterschied sind folgende Merkmale angegeben: Blumenkelch keiner. Die Blumenkrone besteht aus fünf Blumenblättern, die an Form einander ungleich sind; die Blätter von gleicher Bildung stehen paarweise einander gegenüber. Das oberste Blatt ist wie eine helmförmige Röhre ausgehöhlt, nach einwärts gebogen und abgestumpft, so daß der Rücken desselben nach aufwärts sieht; an der Grundfläche hat es eine Spitze, die der Grundfläche selbst gerade entgegen gesetzt ist. Die mittlern zwey Seitenblätter sind breit, zugerundet, stehen einander gegenüber, und neigen sich von beyden Seiten nach einwärts zusammen. Die untersten zwey Blätter sind länglicht, und sehen nach abwärts. Unter dem obersten Blumenblatte sind zwey röhrenförmige, abwärts gebogene Honigbehältnisse verborgen, die eine schiefe Mündung nebst einem zurückgebogenen Schwanz haben, und auf langen, pfriemenförmigen Stielchen aufsitzen. Mit den Honigbehältnissen in einem Kreise stehen sechs kleine, sehr kurze und farbige Schuppen. Die Staubgefäße bestehen aus sehr vielen und sehr kleinen pfriemenförmigen Staubfäden mit einem etwas breiten Grunde, und sie neigen sich durchgängig gegen das oberste Blumenblatt hin; die Staubbeutel sind klein und aufrecht stehend. Staubwege sind drey an der Zahl (bey einer Art, dem Giftheil Aconitum Anthora fünf); sie bestehen aus einem Fruchtknoten, der sich in einen, mit den Staubfäden

gleich langen Griffel endigt. Die Narben sind einfach und zurückgebogen. Das Saamenbehältniß besteht aus eben so viel Kapseln, als Fruchtknoten vorhanden waren (nehmlich drey oder fünf); sie sind eyrund-pfriemenförmig, aufrechtstehend, einklappig, nach innen zu offen. Saamen sind viele an der Zahl, eckig und runzelig.

Von dieser Gewächsgattung findet man in der Murrayschen Ausgabe des Linneischen Pflanzensystems acht Arten aufgezählt; Herr Willdenow hingegen hat deren fünfzehn, von denen zehn auf den Gebirgen in Europa, eine: Aconitum japonicum) in Japan, eine (A. album) im Orient, zwey (A. ochroleucum und A. volubile) in Sibirien, und eine (A. uncinatum) in Nordamerika bey Philadelphia gefunden werden. Sie sind alle perennirende Pflanzen, mit alljährlich neuen, in jedem Herbste wieder absterbenden Blättern und Stengeln, die eine Höhe von zwey bis vier Fuß erreichen. — Die in Europa wildwachsenden Arten des Sturmhutes sind folgende: Aconitum Anthora, A. Cammarum, A. cernuum, A. Lycoctonum, A. Napellus, A. neomontanum, A. pyrenaicum, A. septentrionale, A. tauricum, A. variegatum. — Die übrigen von den alten Schriftstellern auch mit dem Namen Aconitum, der überhaupt eine giftige Eigenschaft zu erkennen giebt, belegten Gewächse, als Actea racemosa; Doronicum pardalianches, Paris quadrifolia, Ranunculus Thora u. s. w. gehören nicht hierher, und man hat hierüber die genannten Artikel nachzusehen.

Beynahe alle, oder doch wenigstens die meisten Arten des Sturmhutes äußern in allen ihren Theilen, wenn sie von Menschen und Thieren genossen werden, mehr oder weniger giftige Wirkungen, und sie sind gewiß ohne Unterschied, selbst wenn uns noch eine zuverläßige Kenntniß ihrer Schädlichkeit mangelt, als sehr verdächtig und gefährlich anzusehen. Einige Schriftsteller wollen zwar behaupten, daß die Sturmhutarten mit blauen Blüthen ein weit stärkeres Gift bey sich haben sollen, als die mit gelben; allein die Erfahrung hat gezeigt, daß es unter beyden sowohl heftig, als auch minder wirksame gebe. Die als giftig anerkannten Arten haben, wenn sie zerquetscht werden, einen eckelhaften Geruch, einen scharfen Geschmack, und erregen schon beym Kauen, in allen ihren Theilen, hauptsächlich in dem daraus gepreßten Safte, einen beißenden, brennenden und stechenden Schmerz in dem Munde, der oft ziemlich lange anhält, einen starken Zufluß von Speichel, Entzündung, Eiterung und Lähmung der Zunge, ein Zerfressen und eine blaue Geschwulst der Lippen. Wird der Saft hinunter geschluckt: so sind starkes Erbrechen, ein Drücken und heftige Schmerzen im Magen, und die Empfindung, als wenn ein kalter Stein darin läge, oder das Gefühl einer Kugel, die sich vom Nabel nach den obern Theilen des Körpers wälzet, und bis an den Gipfel des Hinterhauptes einen kalten Wind verbreitet, ferner das grausamste Bauchgrimmen mit heftigen Bauchflüssen, ein Aufschwellen des Unterleibes, ein Brennen

in dem Gehirne, ein Kriebeln, oder die Empfindung, als wenn Ameisen durch den ganzen Körper kröchen, das Gefühl einer Kälte in allen Theilen des Körpers, ein Schmerz in den Gliedmassen, im Halse, in den Kinnladen, auf der Brust, in den Nieren, im Kopfe, der oft von einem Ohre zum andern zieht, Entzündung der Augen, Schwindel, vorübergehende Blindheit, Lähmung auf der einen ganzen Seite des Leibes, die sich oft von einer Seite nach der andern begiebt, Schlummer, ungemeine Ermattung und Schwäche, Wahnsinn, Wuth, Starrsucht, Zuckungen im Munde, in den Augen und Extremitäten, unerträgliche Bangigkeiten und Ohnmachten, gefährliche Veränderungen im Pulsschlage, eine schwarzblaue Farbe im Gesichte, kalte Schweiße, Harnwinde, Aufschwellen der Gliedmassen, nach den Beobachtungen der Aerzte die traurigen Folgen. Sehr oft macht dann der Tod, wenn nicht schleunige und zweckmäßige Hülfe geschafft wird, und bisweilen sogar in kurzer Zeit, einer solchen schrecklichen Scene ein Ende; dieß geschieht aber nicht immer unter so auffallenden fürchterlichen Zufällen, denn manchmal erfolgt der Tod schon, ohne seine Ankunft durch die Heftigkeit der Symptome zu verrathen. Alle erst angeführten Zufälle der Vergiftung mit den schädlichen Arten des Sturmhutes zeigen sich aber niemals in ihrer ganzen traurigen Gesellschaft beysammen; sondern meistens nur einige derselben, und oft auch diese nicht in ihrer vollen Stärke. — Auch wenn der giftige Saft dieser Gewächse unmittelbar durch eine Wunde mit dem Blute vermischt wird, z. B. wenn die Spitzen der Pfeile damit bestrichen werden, soll bey Menschen und Thieren der Tod, und zwar nach einigen Nachrichten, noch um so gewisser erfolgen; wenigstens verursacht er, wenn er auch in noch so geringer Menge beygemischt würde, doch Magenkrampf, Ohnmachten, Bangigkeiten, große Hitze und Durst, ein Aufschwellen des verwundeten Theils, und den Brand an demselben.

Hat Jemand von diesen schädlichen Gewächsen etwas innerlich genossen: so muß man gleich Anfangs mit Brechmitteln, in der Folge mit vielen schleimigen oder öhligen Getränken, mit Milch, Haferschleim, Gerstenschleim, mit einer Abkochung von Eibischwurzeln, Käsepappeln, mit fetter Fleischbrühe, geschmolzener Butter, mit Lein- Baum- oder Mandelöhl u. dgl. zu Hilfe kommen. Dergleichen Getränke müssen aber sehr häufig lauwarm beygebracht werden, und man muß ununterbrochen damit fortfahren, bis die Zufälle ganz nachlassen, und der Unglückliche volle Besserung verspricht. Zugleich sollen erweichende Klystiere von eben diesen schleimigen und öhligen Mitteln, nicht weniger Umschläge und Bähungen über den Hals, die Brust und den Unterleib, oder wo sich sonst noch Schmerzen äußern, angebracht werden. — Wegen der Unglücksfälle, die sich von Zeit zu Zeit, nicht so äußerst selten, unter Kindern und andern leichtsinnigen oder unwissenden Personen, zutragen, wäre es wohl zu wünschen, daß diese schädlichen Gewächse, welche sich in der Nähe von bewohnten Orten befinden, ausgerottet würden. Ihr natürlicher Standort ist zwar nur auf Gebirgen, wo gewiß wenig Kinder hinkommen, und

sich damit vergiften werden; allein ihres schönen Ansehens wegen, welches sie vorzüglich zur Zeit der Blüthe haben, wurden sie in die Lustgärten als Zierdepflanzen aufgenommen, und hier ist es, wo man sie sorgfältig vor Kindern und andern Unwissenden verwahren muß, damit aller Nachtheil vermieden werde; um so mehr, da, wie Einige behaupten wollen, schon der blosse Geruch und die Ausdünstung derselben schädlich seyn soll.

Als Blumengewächse machen alle Sturmhutarten ein ziemliches Ansehen, indem ihre nicht unansehnlichen, langedauernden Blüthen, die zierliche Sträußer bilden, in Verbindung mit ihren verschiedentlich geformten Blättern, in den Gärten eine reiche Quelle der reizenden Mannichfaltigkeit und Abwechslung geben. Sie werden daher auch sehr häufig gezogen, und man kann sie ohne Unterschied sehr leicht durch den Saamen fortpflanzen, welcher zeitig im Frühlinge oder auch im Herbste, an einem schattigen Orte ausgesäet werden muß. Einige Pflanzen, von den im Herbste gesäeten Saamen, kommen oft schon im nächsten Frühlinge zum Vorschein; die meisten aber zeigen sich erst im folgenden Frühjahre, zugleich mit denen, die im vorigen Frühlinge ausgesäet wurden. Man muß daher den Boden, dem auf die Aussaat folgenden Sommer über, auch wenn sich noch keine Pflänzchen zeigen, fleißig vom Unkraut reinigen, und sie bey ihrem Erscheinen, bis sie zum Versetzen taugen, gehörig begießen. Haben sie hier die nöthige Stärke erreicht: so muß man sie sorgfältig ausheben, und in schattige Rabatten, so daß sie wenigstens auf vier Zoll weit von einander stehen, verpflanzen. Hier müssen sie, bis sie vollkommen eingewurzelt haben, fleißig begossen, und von Zeit zu Zeit vom Unkraut gereinigt werden. Ausserdem haben sie keine besondere Pflege nöthig, und man kann sie alsdann, nach Gefallen, zum zweytenmal an solche Plätze versetzen, wo sie ihrer Bestimmung gemäß beständig zu verbleiben haben. — Auch durch die Zertheilung der Wurzeln, welche vom Oktober bis zum März vorgenommen werden muß, kann man diese Gewächse fortpflanzen und vermehren. Inzwischen hat man doch die Bemerkung gemacht, daß die auf diese Art gezogenen Pflanzen nie so schön gerathen, als die vom Saamen gezogenen, deren Blumenähren viel stärker und größer, und deren Farben viel vollkommener zu seyn pflegen. — Was den Standort betrifft, so wächst der gemeine Sturmhut (Aconitum Napellus) gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildnissen oder Wäldern, und vermehrt sich sehr stark durch seine kriechenden Wurzelfasern. Ungeachtet aber die meisten andern Arten auch gern im Schatten stehen, so kommen doch wenige derselben unmittelbar unter Bäumen gut fort; daher man sie auch nur in solche schattige Rabatten setzen darf, über welche keine Bäume hängen. Hier werden sie viel länger blühen, und weit schöner wachsen, als in einer ganz freyen Lage. Uebrigens wiederhole ich hier die Vorsichtsregel noch ein Mahl, daß man sie nur in Quartiere, zu welchen nicht leicht Kinder und andere unwissende Personen kommen, setzen soll.

Tab. 233. a.

Aconitum Anthora.
Yellow Wolfsbane.

Einige Sturmhutarten haben auch einen medizinischen Nutzen; und wir wollen nun die vorzüglichsten der in Europa wild wachsenden einzeln durchgehen.

ACONITUM ANTHORA, Giftheil; oder Sturmhut, dessen Blumen fünf Staubwege und dessen Blätter gleichbreite linienförmige Einrisse haben. (Aconitum floribus pentagynis, foliorum laciniis linearibus.). — Man sehe die 233. a. Tafel.

Er heißt noch: heilsame Wolfswurzel; heilsamer Sturmhut; Heilgift; Herzwurzel; Anthorenwurzel; arabischer Zittwer; heilsame Wolfswurzel mit gelben Blumen; blaues Eisenhütlein, Weiblein; niedriges zartblättriges Eisenhütchen. — Lat. bey Gesner Aconitum salutiferum; bey Clusius Anthora vulgaris; bey C. Bauhin Aconitum salutiferum, seu Anthora; bey Morison Aconitum salutiferum luteum tenuifolium, sive Anthora; bey Royen und Haller Aconitum foliorum laciniis linearibus distinctis, ubique ejusdem latitudinis; bey J. Bauhin Antithora flore luteo Aconiti; bey Tabernämontanus Antiphthora, seu Zedoaria vera Arabum; bey Avicenna herba Napello similis, seu Napellus Moysis; bey einigen andern Schriftstellern Antura; Anthullia; Zadura; Zaduaria; Zedura; Zeduara; Zudar; Zedoaria; Zaduar; Zadar; Gieduar. — Franz. l'Aconit salutifère; l'Aconit salutaire, ou bienfaisant; Anthore; Maclou. — Engl. the wkolesome Aconite, or helmet flower; Healthful Wolfsbane. — Holl. tegengiftige Monnikskappen. — Dän. den sunde Druemunke. — Schwed. hälsosame Stormhatt. — Ital. Aconito salutifero; Anthora; erba contraveleno. — Span. Aconito salutifero; Antora. — Port. Aconito salutifero; Antora; herva contraveneno. — Poln. Morzymord ziele.

Man findet dieses Gewächs auf den schweizerischen, pyrenäischen und piemontesischen Alpen; bey Genua, in Oesterreich, bey Stüchsenstein auf dem Berge Giesing; in dem wärmern Theile von Krain u. s. w. Es blüht im August und September.

Diese Art Sturmhut, welche nicht mit der vierblättrigen Einbeere (Paris quadrifolia) zu verwechseln ist, indem diese bey einigen Schriftstellern auch Aconitum salutiferum Giftheil genannt wird, ist ein perennirendes Gewächs, das oft eine Höhe von zwey Fuß erreicht, und mit vielmal getheilten, etwas rauhen Blättern pranget, deren Lappen von einander entfernt, ganz gleich gestaltet, bandförmig, und den Blättern des Ritterspornes ähnlich sind. Die Blumen sind nicht sehr groß, schwefelgelb, und haben mit den Blumen der nachfolgenden Art (Aconitum Cammarum) viele Aehnlichkeit. — Diese Pflanze wird in den Gärten nicht sonderlich geschätzt; inzwischen pflegt man sie doch, der Abwechselung wegen, öfters zu cultiviren. Ihre Wurzeln breiten sich sehr weit aus; sie kommen in einem jeden Bo-

den gut fort, und machen zur Zeit der Blüthe, wegen ihrer schwefelgelben Blumen, in den Rabatten der Blumengärten ein treffliches Ansehen. Sie ist unter allen Sturmhutarten diejenige, welche am wenigsten eine schattige Lage fordert, sondern vielmehr einen etwas freyen Platz liebt.

Ihr einziger bisher bekannter Nutzen erstreckt sich bloß auf die Arzneykunst; und man hielt sie in den vorigen Zeiten vorzüglich für ein sicheres Gegengift, der übrigen schädlichen Arten des Sturmhuts, von welcher, als wahr angenommen, wohlthätigen Eigenschaft auch die deutschen Benennungen Giftheil, Heilgift, und der lateinische Name Anthora ihren Ursprung her haben. Allein sichern Erfahrungen zu Folge verdienet diese Pflanze keinesweges den Namen eines Gegengiftes; und obschon Herr Sprögel behauptet, daß die Wurzel den Thieren, welche davon genossen haben, keinen Schaden zugefügt hätte: so bemerkt im Gegentheile Herr Scopoli, daß schon die Blumen der Anthora, wenn man sie nur auf den Hut oder an die Kleider steckt, Kopfschmerz verursachen sollen; daß ferner, wenn man die Pflanze lange in der blossen Hand hält, dieselbe aufschwelle; daß der von einer Abkochung der Wurzel bereitete Trank, die Wanzen, und die gepülverte Wurzel unter Butter vermischt, die Mäuse eben so gut, als Arsenik tödte. — Die Wurzel ist eigentlich der Theil dieses Gewächses, welcher in den vorigen Zeiten, und bisweilen auch jetzt noch in der Heilkunst als ein Arzneymittel gebraucht wurde. Sie ist ziemlich fest, hart, und besteht aus einem, zwey, bisweilen auch aus mehreren rundlichten eckigen Köpfen oder Knoten, die an einem Ende spitzig zulaufen, und mit kleinen Rüben in etwas eine Aehnlichkeit haben. Von außen hat sie eine dunkelbraune oder bisweilen auch eine gelbbraune Farbe; inwendig ist sie weiß, und im queren Durchschnitte stehen mehrere Punkte in einem Kreise. Ihr Geruch ist sehr schwach, aber angenehm; ihr Geschmack etwas scharf, bitterlich, hintennach eckelhaft süß. — Man schreibt dieser Wurzel purgirende, wurmtreibende, und, wie wir schon hörten, giftwidrige Arzneykräfte zu; sie wurde deßwegen auch gegen den Biß giftiger Thiere und zur Heilung der Wunden von vergifteten Waffen, Erwachsenen innerlich zu einer Drachme in Pulverform verordnet. Allein heut zu Tag wird sie, wegen ihrer gewiß als giftig verdächtigen, scharf purgirenden und zuweilen auch Erbrechen verursachenden Eigenschaften, von Arzneyverständigen nicht mehr gebraucht. Inzwischen giebt es doch noch manchen Quacksalber, der sie unter seinen Geheimarzneyen noch häufig verkauft. Auch in Gegenden, wo dieses Gewächs als einheimisch gefunden wird, pflegt das Pulver der Wurzel von den Einwohnern, in Milch oder weißen Wein, den Kindern und Erwachsenen gegen die Spulwürmer als ein Hausmittel gegeben zu werden. Der Gebrauch desselben erfordert aber doch die größte Vorsicht; man wird Kindern kaum einer kleinen Erbse groß, der Jugend von mittlerm Alter, einer Feldbohne groß, und den Erwachsenen kaum eine Messerspitze voll mit Zuversicht ohne Nachtheil geben können.

Aconitum Cammarum.

Cammarischer Sturmhut.

Am besten ist es immer dergleichen heftig wirkende Mittel nie aus eigenem Antriebe, ohne Rath eines vernünftigen Arztes, zu gebrauchen; um so mehr, da Herr Hoffmann[1]) die Anthorenwurzel für wirklich giftig hält, was auch neuere Erfahrungen allerdings zu bestättigen scheinen.

ACONITUM CAMMARUM, hellblaues Eisenhütchen; oder Sturmhut, dessen Blumen meistens fünf Staubwege, und dessen Blätter keilförmig eingeschnittene, zugespitzte Lappen haben. (Aconitum floribus subpentagynis, foliorum laciniis cuneiformibus, incisis, acutis.) — Man sehe die 231. b. Tafel.

Es heißt noch: giftiger Sturmhut; Bergsturmhut, Eisenhütchen oder Eisenhütlein; lichtblauer Sturmhut. — Lat. bey Clusius Aconitum Lycoctonum quartum tauricum; Aconitum Lycoctonum secundum, seu praecox tauricum; Aconitum Lycoctonum quintum neubergense; Aconitum Lycoctonum sextum; Napellus vulgaris; Aconitum Lycoctonum nonum judenburgense (Alle diese von Clusius aufgezählten Sturmhutarten sind bloß als Varietäten des giftigen Sturmhuts A. Cammarum anzusehen); bey J. Bauhin Aconitum Napello simile, sed minus coeruleum praecocius; bey C. Bauhin Aconitum violaceum, seu Napellus secundus; bey Schulze Lycoctonum Napellus; bey Blakwell Aconitum magnum oder Napellus; bey Jacquin Aconitum Napellus; auch Störks Aconitum Napellus scheint hierher zu gehören, und es ist überhaupt der Fall, daß beyde Sturmhutarten, nehmlich das eigentliche Eisenhütchen (Aconitum Napellus) und das hellblaue Eisenhütchen (A. Cammarum) wegen ihrer großen Aehnlichkeit, die sie mit einander haben, von den Schriftstellern häufig mit einander verwechselt werden: so daß beyde bald unter diesem, bald unter jenem deutschen und lateinischen Namen vorkommen. — Franz. l'Aconità grandes fleurs; tueloup; cappe de moine; chaperon de moine; — Engl. the purple Wolfsbane; Monkshood; the violet coloured Aconite. — Ital. Aconito grande; Aconito purpureo. — Holl. Getipte Monnikskappen; — Dän. den store Druemunke, — Schwed. store Stormhatt. — Span. Camarón; Càmara. — Port. Aconito grande; Aconito purpureo; Camaraô.

Man findet diese Art des Sturmhuts auf hohen und niedrigen Alpen in Schlesien, Böhmen, Oesterreich, Steyermark, Salzburg, in der Schweiz; sie blüht in den Monaten Julius, August und September, und ist ausdauernd.

Die Wurzel ist knollig, beynahe wie eine Steckrübe, mit mehreren Fasern versehen. Der Stengel wird gewöhnlich nur einen und einen halben Fuß, bisweilen aber auch vier bis sechs Fuß hoch; er zertheilt sich in viele Aeste, und diese endi-

---

1) De medicamentis insecuris.

gen sich zuletzt in eine Rispe; er ist übrigens aufrecht, fest, rund, glatt, dickbelaubt und blumenreich. Die Blätter stehen wechselsweise; die obern haben keine Stiele, sondern sitzen unmittelbar auf dem Stengel auf; die untern sind mit Stielen versehen; auf der obern Fläche haben sie eine dunkelgrüne, glänzende, auf der untern eine blaßgrüne Farbe; sie sind überdies fest, breit, in mehrere keilförmige, aus einander gesperrte, eingeschnittene und spitzige Lappen getheilt. Die mit Stielen versehenen Blätter sind tief in fünf Lappen abgetheilt, und ein jeder dieser Lappen hat wieder drey länglichte, breite und am Rande gezähnte Einschnitte. Die Blumen bilden lockere Blumenähren oder aufrechtstehende, in mehrere Aeste getheilte Blumentrauben, welche aus den Winkeln der Blätter hervorkommen, und sie sitzen auf eigenen, zuweilen einen Zoll langen, meistens in mehrere kleine Aeste getheilten Stielen in großer Anzahl beysammen. Ihre Farbe ist hellblau, hier und da grün schattirt, oder mehr in das Rothviolette spielend. Das obere hohle Blumenblatt ist lang verzogen, kegelförmig abgerundet. Der Blumenstiel ist glatt und viel länger als bey den übrigen Arten. Eine jede Blume hat bald drey bald fünf Staubwege, und nach der Anzahl derselben bilden sich bald drey bald fünf trockene Saamengehäuse, deren jedes nur aus einem Stücke besteht, und viele schwarze, rauhe, beynahe viereckige Saamen enthält. — Uebrigens ist die Form dieser Pflanze nicht immer beständig, sondern sie varirt, so daß sie in niedrigen schattigen und feuchten Gegenden einen sehr hohen, ästigen Stengel treibt; die Lappen der Blätter sind unter diesen Umständen weniger tief eingeschnitten, die Einrisse kürzer und breiter; die Blumen sind an den Trauben weniger zahlreich, sie stehen weiter von einander abgesondert, und haben eine blaßblaue Farbe. In hohen und der Sonne ausgesetzten Gegenden aber ist der Stengel kürzer, weniger ästig, die Lappen der Blätter sind tiefer eingeschnitten, die Einrisse schmäler, die Blumentrauben dichter und mit zahlreichern Blumen von dunkelblauer Farbe besetzt. [2]) Es kann daher der Unterschied: nehmlich, daß beym giftigen Sturmhut (Aconitum Cammarum) der Helm der Blumenkrone eine verlängerte Spitze habe, überhaupt auch länger, die Blumentraube hingegen kürzer, und die Farbe der Blumen heller sey, als beym eigentlichen Eisenhütchen (A. Napellus), nicht als zuverläßig angenommen werden, obschon ihn Herr Murray 3) dafür anzunehmen scheint.

Diese ganze Pflanze und vorzüglich die saftige Wurzel hat einen brennenden, sehr scharfen und beissenden Geschmack; und sie gehört unter die am heftigsten wirksamen und schädlichsten Gewächse für Menschen und Thiere. Häufige Erfahrun-

---

2) Host Synopsis plantarum in Austria &c. crescentium. Vindobonæ 1797. 8. pag. 298.

3) Linné Systema vegetabilium, editio decima quarta curante Murray. pag. 504.

gen vieler Aerzte und Naturforscher haben dieß zur Genüge bewiesen; Matthiolus Miller, Hünerwolff, Hain, Bonet, Moräus u. m. a. bestättigtem durch Beyspiele aus ihrer eigenen Erfahrung die schädlichen Wirkungen derselben zur Genüge. Um nur einiger aus ihnen zu erwähnen, so erzählet uns Vincent Bacon 4): daß in England eine unerfahrne Person einige Wurzeln dieses Gewächses anstatt der Selleri unter den Salat gemischt, und damit zwey Personen vergiftet habe, von denen nur die eine, und zwar mit großer Mühe, gerettet werden konnte, die andere aber das Leben dabey einbüßte. Auch bey Lentil 5) lieset man eine Geschichte von einem verwegenen Apotheker, der sich auf sein Gegengift zu dreist verließ, und gegen die Warnung des Gärtners von dieser Pflanze aß, worauf er dann halb todt zum Garten hinausgetragen werden mußte. Selbst durch das längere Halten oder Tragen in der bloßen Hand soll es schädlich geworden seyn 6); Herr von Haller will dieß hingegen gar nicht zugeben, sondern er sucht vielmehr aus der Erfahrung an seiner eigenen Person das Gegentheil zu beweisen. Von der andern Seite aber erzählt ein glaubwürdiger Zeuge, Herr Erhart, in seiner ökonomischen Pflanzenhistorie: daß als er diese Art Sturmhut, zur Zeit ihrer schönsten Blüthe gesammelt, und beständig in einer Hand beysammen gehalten, sich ein schmerzhaftes Spannen in dem Arme geäußert habe; nach geendigter Sammlung aber, als er die giftige Beute in den Kräutersack stecken wollte, fand er die Nägel an derselben Hand ganz blau, und er sah vorn zwischen denselben etwas Blut hervordringen. — Auch die Ausdünstung dieses Gewächses äußert schädliche Wirkungen auf den Menschen; sie verursacht Schwindel, Schwachheit, Bangigkeiten, Ohnmachten; und sogar der Dampf der brennenden Pflanze soll nach einigen Beobachtungen nachtheilige Folgen für die Gesundheit haben. Inzwischen hat man doch auch von der andern Seite Beyspiele, daß die Ausdünstungen des Bergsturmhuts weder dem Viehe noch den Menschen immer und allenthalben geschadet haben, wie auch Herr von Haller 7) an seinem eigenen Beyspiele bewies. — Endlich bemerken noch Einige, daß der Blumenstaub, welcher beym Riechen in die Nase gezogen wird, ein heftiges und anhaltendes Niesen verursache.

---

4) Im XXXVIII. Bande der englischen Transaktionen, von dem Jahre 1734. Nro. 432. Seit. 287 — 291.

5) Miscellan. med. pract. pag. 381.

6) Drey Beyspiele davon findet man in den Abhandlungen der kaiserl. Akademie der Naturforscher aufgezeichnet, und zwar: Decad. I. ann. 3. observ. 223. — Decad. II. ann. 5. observ. 23. — Decad. III. ann. 10. observ. 92. — und Centur. VII. observ. 4.

7) Histor. Styrp. Helvet. Tom. II. pag. 92.

Auch auf die Thiere äußert dieses Gewächs gleich schädliche Wirkungen. Ziegen, Schafe und Kühe verabscheuen es; wenn sie aber auf Weiden kommen, die sie nicht gewohnt sind, und aus Versehen seine Blätter abfressen, so kommen sie gemeiniglich nach den heftigsten Zufällen dadurch um; und wenn gleich Hunde, Katzen oder Wölfe, denen man es mit List oder Gewalt beygebracht hat, auch nicht immer das Leben darauf einbüssen: so haben sie doch unvermeidlich mit den allergrausamsten Zufällen darnach zu kämpfen. Strahlenberg berichtet uns daher in einem seiner Werke 8): daß die Russen, bey Krasnojahr in Sibirien, wo diese Pflanze häufig wild wächst, das Kraut derselben unter gehacktes Fleisch mischen, Kugeln oder Klöser daraus machen, und sie in die Wälder für die Wölfe hinlegen, welche sich dann, wenn sie solche verschluckten, zu todt speyen; und wenn andere Wölfe solches Ausgespiene wieder fressen, sterben sie ebenfalls. — Wepfer 9) tödtete ebenfalls einen Wolf mit einem halben Quentchen der gepülverten Wurzel des hellblauen Eisenhütchens; als er ihn nach dem Tode öffnete, fand er die ganze innere Haut des Zwölffingerdarms brandig. Das Thier erbrach sich öfters, konnte hingegen weder Stuhl noch Harn von sich lassen, und starb ganz sanft ohne Convulsionen. In Stönshöjen, unweit Fahlum, wird dieses Kraut von keinem Thiere, außer allein von den Ziegen gefressen, welche aber davon sterben; sobald daher das Heu eingeerntet ist, läßt man dieses Gewächs durch das Gesinde in den Gebüschen ausrotten, damit die Ziegen oder Schafe nicht davon fressen und beschädigt werden können, welche sonst sehr zahlreich dahin sterben, sobald diese Vorsicht ein Jahr außer Acht gelassen wird. — Auch das Geflügel leidet davon, wie uns Johann Bauhin berichtet, den nehmlichen Nachtheil, und eine vornehme Dame erzählte ihm, daß ihr viele Hühner gestorben wären, die von dieser Pflanze gefressen hätten, nur einige davon konnte sie noch mit Knoblauch und Essig im Leben erhalten. Merkwürdig aber ist folgende Beobachtung 10), welche ein Liebhaber der Natur, der das hellblaue Eisenhütchen schon über zwanzig Jahre in einer Ecke seines Blumengartens stehen hatte, öfters machte. Er bemerkte nehmlich, daß die Sperlinge zur Brutzeit sehr oft kommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abbissen, und im Schnabel forttrugen. Er hatte das Blatt, wovon das Stück abgebissen war, wohl mehr als ein Mal gefunden, allein er war nie so glücklich, die Untersuchung weiter treiben zu können. Inzwischen ist es wahrscheinlich, daß die Sperlinge das Abknaipen der Eisenhutblätter und anderer Gewächse, vorzüglich auch der Nelkenblätter, zur Brutzeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon einen weitern Nu-

---

8) Nörd- und östlicher Theil von Europa und Asia, Seit. 309.

9) de Cicuta aquatica diss. pag. 178.

10) Wittenberg. Wochenbl. auf das Jahr 1769, Seit. 432.

tzen zu haben, oder auch, daß sie solche wirklich zum Bau ihres Nestes gebrauchen. — Uebrigens weiß man von den Pferden, daß sie dieselben ohne Nachtheil genießen; und Moräus [11]) berichtet: daß ein Pferd einige ganze Bund, ohne daß irgend ein Schade darauf erfolgt wäre, gefressen habe.

So schädlich aber, wie wir jetzt gehört haben, diese Gewächsart für die Thiere und Menschen ist: so wollen doch andere Schriftsteller das Gegentheil davon beobachtet haben. Herr S. A. Spielmann z. E. giebt die Blumen derselben für ganz unschädlich aus, obgleich viele andere sehr traurige Folgen davon erzählen. Ferner soll diese Pflanze, welche doch in den südlichen Provinzen Frankreichs als ein sehr gefährliches Gift bekannt ist, in Bretagne von gar keinen übeln Wirkungen seyn, indem daselbst die Blätter zur Erweckung des Appetits im Salat gegessen zu werden pflegen. Ein gleiches sah Rudbeck in Rußland, Linne in Lappland, Deslandes in Neu-Britanien, und Berinz in Pohlen, wo diese Blätter von den Einwohnern, bald als Kohl, bald als Salat, unter die Speisen gemischt, und ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden. — Dieser dem Anscheine nach offenbare Widerspruch in Betreff der Schädlichkeit oder Unschädlichkeit des hellblauen Eisenhütchens und anderer Arten des Sturmhuts, läßt sich wohl schwerlich auf eine andere Art erklären, als daß es entweder andere Sorten des Eisenhütchens gewesen sind, welche schon ihrer Natur nach weniger schädliche Eigenschaften besitzen, oder daß vielleicht verschiedene andere Umstände eintraten, die die Wirkungen dieses Pflanzengiftes schwächten. So wissen wir z. B., daß das viel gelindere eigentliche Napellenkraut (Aconitum Napellus) sehr oft mit dem hellblauen Sturmhute (Aconitum Cammarum) verwechselt und anstatt seiner gebraucht wird. Was aber die Umstände betrifft, welche die Wirkungen der giftigen Gewächse überhaupt und des gegenwärtigen insbesondere schwächen oder verändern können: so dürften es beyläufig folgende seyn. Verschiedenheit des Himmelsstriches, des Bodens, die mancherley Jahrszeit, zu welcher eine Pflanze eingesammelt wird; der Umstand, ob ein Gewächs im Freyen wild wächst, oder ob es durch die Cultur in Gärten gezogen wurde; dann wie sehr muß nicht die Art der Zubereitung durch das Kochen, durch die verschiedenen Speisezuthaten, als Oehl oder anderes Fett, Essig, Gewürz u. d. gl. zur Veränderung der giftigen Eigenschaften beytragen. Endlich können schon die verschiedenen Verhältnisse, in welchen ein Mensch, zu der Zeit, als er davon genießt, sich befindet, ob bey vollem oder leerem Magen u. s. w. die Wirkungsart ungemein umändern, bald erhöhen, bald vermindern. — In wie fern nun diese und andere Umstände durch ihr Zusammentreffen den Genuß dieser Art des Sturmhutes unschädlich machen, läßt sich wegen Mangel an genauen zuverlässigen Beobachtungen nicht im Allgemeinen voraus bestimmen; nur das wis-

---

11) Im 7. Band der deutschen Uebersetzung der schwedischen Abhandlungen, Seit. 221.

sen wir, daß sie nicht mehr so stark wirkt, wenn sie getrocknet, als wenn sie noch frisch ist; nicht mehr so stark, wenn sie schon Stengel und Blumen getrieben, oder wohl gar schon Saamen angesetzt hat, als da sie kaum saftvoll aus der Erde hervorsproßte; und endlich, daß durch das Kochen oder Ausdünsten über dem Feuer, wo viele ihrer flüchtigen Bestandtheile verloren gehen, und durch das Hinzuthun von fetten Substanzen, ihre ätzende Schärfe sehr gemildert und ihre giftige Eigenschaft geschwächt wird. Die Cultur scheint auf ihre Kräfte keinen großen Einfluß zu haben: denn sowohl die wildwachsenden als die in Garten gezogenen Pflanzen äußerten, wie aus einigen Beyspielen erhellet, gleich schädliche Wirkungen.

Der Nutzen und Gebrauch dieses Gewächses erstrecket sich vorzüglich nur auf die Heilkunst. Das frische Kraut auf die Haut gelegt, zieht Blasen, und zu den Zeiten eines Hellmont und Herkules a Saxonia wurden die zerquetschten Blätter auf diese Art äußerlich in der Pest gebraucht. Die frische Wurzel dienet wie ein Haarseil bey Pferden und dem Rindviehe. Auch den innerlichen Gebrauch der Wurzel empfahl Stahl den Thierärzten als ein treffliches Mittel gegen den Wurm der Pferde; und manche Afterärzte waren verwegen genug, sie bis zu einem halben Loth den Menschen innerlich zu verordnen. — Herr Baron von Störk [12]) fand in dem Safte des Krauts, den er über einem gelinden Feuer so dick als ein Extrakt einkochen ließ, und zu wenigen Granen, meistens in Verbindung mit Zucker, gab, ein wirksames Mittel gegen arthritische und andere Krankheiten, deren Grund in einer Verstopfung der kleinen Gefäße und Drüsen zu suchen ist. Diese Heilkräfte wurden noch durch die Beobachtungen anderer Aerzte bestättiget, von denen ich nur einen Collin [13]), Gesner [14]), Andree [15]), Reinhold [16]) und Baldinger [17]) nennen will. — Auch Kämpfer fand die Essenz, die er mit Weingeist aus den getrockneten Blättern bereitete, als ein herrliches Arzneymittel in der Gicht und den Verhärtungen der Drüsen. Ueberhaupt aber wird dieses Gewächs und seine Präparate so wie das Napellenkraut (A. Napel-

---

12) Libellus, quo demonstratur: Stramonium, Hyosciamum, Aconitum non solum tuto posse exhiberi usu interno etc. Vindobonae 1762. 8. und Spicilegium observationum de Aconito, Erlang 1788. 8.

13) Observ. in morbis acut. et chronic. fact. Vol. II. art. II.

14) Sammlung von Beobachtungen aus der Arzneywissenschaft und Naturkunde, I. Th. S. 18.

15) Diss. de usu salutari extracti Aconiti in arthritide, praes. Boehmer. Halae 1768. 8.

16 Diss. de Aconito Napello. Argentor. 1769. 8.

17) Pharmacopoea Edinburg. additamentis aucta. Brem. 1776.

Aconitum Lycoctonum.

Gelber Sturmhut

lus) als ein schweißtreibendes und den Harn beförderndes Mittel gebraucht, wovon wir bereits schon im zweyten Bande (Seit. 55.) gesprochen haben; ja es soll sogar vor diesem, in Rücksicht seiner Heilkräfte, den Vorzug verdienen; und ich habe ohnehin schon erinnert, daß es von Jacquin, Störk, Blakwell, Zorn u. a. bald mit dem Napellkraut, bald mit dem Bergeisenhut (Aconitum neomontanum) häufig verwechselt wird.

In den Gärten wird es als ein Blumengewächs der Abwechslung wegen gezogen; die Cultur desselben hat aber nichts auszeichnendes. — Hier muß ich noch erinnern, daß man zur Verhütung alles Nachtheils die gehörige Vorsicht anwenden soll, damit weder Kinder noch andere unwissende Personen leicht dazu gelangen können. Auch darf man dieses Gewächs nicht, wie es in Wien und andern großen Städten öfters geschieht, auf dem öffentlichen Markte feil biethen, und sie nebst andern Blumen zur Auszierung der Zimmer und Säle, noch viel weniger zum Ausschmücken der Schüsseln und Speisen gebrauchen, wie es in einigen Ländern, besonders in Schweden, Sitte ist. Denn, wenn gleich einige Beyspiele der Art ohne sonderlichen Schaden vorübergiengen, und die Ausdünstungen dieser Blumen nicht immer gefährlich wurden: so giebt es doch andere, wo ein solcher Versuch nicht so glücklich ablief; und Hünerwolf [18]) erzählt uns: daß zu Armstadt bey einem Gastmahle durch den Genuß eines schwarzen Wildbrets, welches mit diesen Blumen geziert war, einer Person ein heftiges Brennen im Munde und Magen verursachet wurde. Es ist daher immer besser und vernünftiger gehandelt, wenn man so viel möglich alle Gelegenheit zu Unglücksfällen sorgfältig zu vermeiden sucht.

ACONITUM LYCOCTONUM, gelber Sturmhut: oder Sturmhut mit handförmigen, zotigen und vielmal getheilten Blättern. (Aconitum foliis palmatis, multifidis villosis). — Man sehe die 233. c. Tafel.

Er heißt noch: Wolfswurzel; gelbes Wolfsgift; Wolfstod; Hundstod; Giftkraut; gelbes Eisenhütchen; gelbe Gelstern; weiße Wolfswurzel; Apolloniawurzel. — Lat. bey Tragus Luparia lutea; bey Gesner Aconitum luteum; bey Lobel, Theodor und Gerard Aconitum luteum ponticum; bey Clusius Aconitum Lycoctonum vulgatius, oder vulgare flore luteo; bey Dodonäus Aconitum Lycoctonum ponticum, oder Lycoctonum luteum majus; bey Fuchs, C. Bauhin und Tournefort Aconitum Lycoctonum luteum; bey Lonicer und Cordus Aconitum Lycoctonum; bey Matthiol, J. Cammerer und Gesner Aconitum secundum; bey J. Bauhin Aconitum folio platani, flore luteo pales-

18) Acta Naturae curiosorum. Decad. II. Ann. 5. observ. 23.

cente; bey Besler Aconitum Lycoctonum flore luteo; bey van Royen und Haller Aconitum foliis peltatis multifidis, petalo supremo cylindraceo; sonst auch Lupicida; Canicida; Napellus luteus. — Franz. l'Aconit; Tueloup; Etrangle-loup; Pattelouine. — Engl. Wolfsbane; great yelow Wolfsbané; Dogsbane. — Ital. Aconito giallo; Licotono amazza lupi. — Holl. geele Monnikskappen; Wolfsdood. — Dän. den guule Druemunke; Ulvedöd. — Schwed. gul Stormhatt. — Span. Aconito lycoctono de flor amarilla; Matalobos; Centella; Hierva de balesteros, oder verdegambre. — Port. Herva matalobos. — Ungr. farkas Gyöker; Mergesfü. — Böhm. Womég. — Poln. wilczi iad Ziele; toiad Ziele. — Russ. Woltschkeikoren.

Dieses perennirende Gewächs findet man in Oesterreich, in der Schweiz, in Italien, Frankreich, Spanien, Lappland und überhaupt in Oberdeutschland auf hohen und niedrigen Bergen; es blüht in den Monaten Junius, Julius, August, und, wenn das Wetter nicht zu warm ist, auch noch im September.

Die Wurzel ist groß, knollig; der Stengel aufrecht, bis drey Fuß hoch, ziemlich einfach. Die Wurzelblätter sind langgestielt, je höher hingegen die Blätter am Stengel hinaufsitzen, desto kürzer werden auch die Blattstiele, so daß sie endlich ganz fehlen, und die obersten Blätter dann unmittelbar auf dem Stengel aufsitzen; übrigens sind die Blätter etwas breiter als beym Napell (Aconit. Napellus), haarig; sie haben eine handförmige Bildung, und die Lappen sind beynahe dreyspaltig. Die Blumen sitzen an den Enden der Zweige; sie bilden einen ährenförmigen Strauß, der aber kürzer und dünner ist als beym Napell; die Blumenkrone ist zotig, gewöhnlich gelbgrün, und das oberste Blumenblatt ist mehr wie eine Walze gestaltet. Die Saamen werden im September oder Oktober reif.

Diese ganze Pflanze, und vorzüglich die Wurzel, gehört ebenfalls unter die scharfen vegetabilischen Gifte, indem nicht nur allein ihr innerlicher, sondern auch ihr äußerlicher Gebrauch dem Menschen äußerst gefährlich und nicht selten sogar tödtlich ist. So weiß man nach J. Bauhins Bericht: daß die Wurzel als Salat gespeist, zu Antwerpen, einer ganzen Tischgesellschaft den Tod brachte. Die Blumen erregen schon beym Kauen auf der Zunge und im Munde einen brennenden Schmerz mit Entzündung und Geschwulst, worauf bisweilen auch ein Schwindel erfolgt. Die Zufälle, welche die Wolfswurzel beym Menschen hervorbringt, sind vorzüglich: eine Schwere des Kopfes, Schwindel, Zuckungen der Schläfenmuskeln, ein Zittern der Gliedmassen, unwillkührliches Thränen der Augen, Schmerz in den Seiten, schweres Athmen, und Aufschwellen des ganzen Körpers. — Auch den Thieren ist dieses Gewächs gleich gefährlich; nur ist es merkwürdig, daß das Kraut den Pferden und Ziegen unschädlich seyn soll, da es doch für das andere Vieh: als für Wölfe, Hunde, Mäuse, Fliegen, Wan-

zen und Läuse, gewiß ein tödtliches Gift ist. Um Mäuse und Läuse zu tödten braucht man vorzüglich die Wurzel; in einigen Ländern wird sie zu diesem Gebrauche mit Haferbrey gekocht, und den Mäusen als Gift hingestellt; in andern Gegenden kocht man sie mit Wasser oder Lauge, und wäscht damit den Kopf, um ihn von Läusen zu reinigen; oder man zerstoßt die getrocknete Wurzel zu einem feinen Pulver, macht sie mit Oehl zu einer Salbe, und schmiert sie in der nehmlichen Absicht auf den Kopf [19]). — Die mit dem Safte dieses Gewächses benetzten Pfeile verursachen tödtliche Wunden, und die Jäger bedienen sich in einigen Ländern solcher vergifteter Waffen gegen die Raubthiere.

In der Arzneykunst wird diese Art Sturmhut wenig gebraucht, obschon auch sie nach den Erfahrungen des Herrn Baron von Störk, eben dieselben Arzneykräfte, wie der hellblaue Sturmhut (Aconitum Cammarum) und der Napell (A. Napellus), nur in einem etwas schwächern Grade, besitzen soll. Inzwischen weiß man doch, daß sich einige Alpenbewohner derselben, als eines Palliativmittels gegen Zahnschmerzen, bedienen, woher sie auch den Namen, Apolloniawurzel, erhalten haben mag.

In der schönen Gartenkunst wird die Hauptart des gelben Sturmhuts selbst wenig gebraucht, wohl aber die drey oder vier Abarten, welche von ihr bekannt sind, und in Rabatten und Parterren, als sehr verzierende Gewächse, allerdings einen Platz verdienen. Die vorzüglichste Varietät zu diesem Gebrauche ist die große gelbe Wolfswurzel, mit handförmigen gerippten und glatten Blättern.

ACONITUM NAPELLUS, gemeiner blauer Sturmhut; oder Sturmhut, dessen Blätter gleich breite Lappen haben, die nach oben zu breiter werden, und der Länge nach mit einer Linie bezeichnet sind. (Aconitum foliorum laciniis linearibus, superne latioribus, linea exaratis.) Man sehe den II. Band, 138. Tafel.

Er hat noch die Namen: blaues Eisenhütchen; Wolfswurzel mit großen blauen Blumen; Napell; Napellenkraut; Mönchskappe; Kappenblume; Narrenkappe; Kapuze; Eisenhart; Giftwurzel; Teufelswurzel; Würgling; Fuchswurzel; Hundstod; Ziegentod; großes blaues Eisenhütchen; blaue Gelstern; schwarze Wolfswurzel; in Oesterreich Eisenhut. — Lat. bey Lobel Napellus verus; bey Tabernämontanus Napellus major latifolius; bey Besler Napellus arborescens; bey Paracelsus Prasatella; bey Gesner und Thalius Aconitum coeruleum; bey Clusius Aconitum Lycoctonum quartum tauricum; Aconitum Lycoctonum octavum coma nutante; Napellus vulgaris; Aconitum Lycocto-

---

19) Georgi, Bemerkungen auf einer Reise im russischen Reiche, im Jahre 1772. Petersb. 1775. 8.

num sextum; bey Gesner an einem andern Orte Aconitum secundum; bey Dodonäus Aconitum Lycoctonum coeruleum; bey C. Bauhin Aconitum coeruleum, seu Napellus primus; bey J. Bauhin Aconitum magnum purpureo flore, vulgo Napellus; bey Schulze Napellus verus, seu Lycoctonum coeruleum; bey Wulfen Aconitum cernuum, Aconitum tauricum; bey andern Schriftstellern Vulparia, Vulpicida. — Franz. Napel; l'Aconit-napel; l'Aconit à fleur bleue; l'Aconit à Navet; Capuchon de moine; Napel bleu. — Engl. common Wolfsbane; Monkshood: blue Aconite; blue Wolfsbane; blue Helmet-flower; Libbardsbane. — Ital. Napello; Aconito coeruleo. — Holl. gemeene blauwe Monnikskappen. — Dän. lille Druemunke; huis Blomster ere blaa; Munkehaette; Narrekappe; Faareloorte; Blaamunke; Stormhaette. — Schwed. Bläa Stormhatt. — Span. Napélo; Aconito ceruleo. — Port. Napello; Aconito ceruleo. — Böhm, Szalomaunek. — Ung. Katika répa, — Crain. Sleni gloubuk. — Poln. Mordownik; Ztymniszek. — Russ. Mordownik; Prigrid; Borez.

Man findet dieses perennirende Gewächs in Oesterreich, Kärnthen, Crain, in der Schweiz, in Bayern, Schwaben, Frankreich auf Alpengebirgen; meistens wird es auf hohen Gebirgen in der Schweiz und in Schweden, selten in Deutschland angetroffen. Es blüht im Julius, August, und bisweilen auch noch im September, wenn die Witterung nicht zu heiß war.

Die Napellpflanze wird, wie ich bey den vorhergehenden Arten erinnerte, häufig mit andern Sturmhutarten verwechselt, und nur eine genaue Beschreibung kann uns vor diesem Irrthume bewahren. — Ihre Wurzel ist einer Rübe ähnlich, knollig, holzig, mit Fasern versehen; sie sieht der Selleri-Wurzel gleich, daher sie auch öfters schon zum Nachtheil der Gesundheit anstatt dieser als Salat verspeist wurde. Der Stengel wird meistens nur zwey Fuß hoch; er ist einfach, rund, holzig, bisweilen mit purpurrothen Punkten besetzt, und mit einem weißen unter den Zähnen knirschenden ziemlich angenehm schmeckenden Marke angefüllt. Die Blätter sind mit Stielen versehen; sie stehen wechselsweise am Stengel, sind auf beyden Seiten glatt, fünf- bis neunmal getheilt, auf der obern Fläche dunkel, auf der Rückseite blaßgrün, glänzend. Die Lappen sind wieder vielmal, sehr tief, beynahe über zwey Drittheile getheilt, schmal, gleichbreit oder linienförmig, etwas stumpf zugespitzt, an der Spitze etwas weißlicht. Der Stengel endigt sich in eine Blumenähre, welche bisweilen mit einer oder der andern Seitenähre, die aus den Winkeln der Blätter hervorsprossen, vermehret wird. Das obere hohle Blumenblatt ist ganz kurz, conver, ohne einer großen Erhabenheit. Der Blumenstiel und die Blumen sind vollkommen glatt. Griffeln sind gewöhnlich drey an der Zahl, und nur selten ist diesen noch ein vierter oder fünfter als überzählig beygesellt. Auf einem trockenen,

der Sonne stark ausgesetzten Boden wird der Stengel beyläufig nur einen Fuß hoch; die Blätter stehen dicht; die Blumenähren sind voll und gedrängt, und haben eine dunkelblaue Farbe. In feuchten, schattigen Orten, oder in Gärten, ist der Stengel viel höher, oft bis auf fünf Fuß. Die Blumenähren, wenn sie im Anfange noch schwach sind, neigen sich etwas nach abwärts, und erst in der Folge, wenn sie stärker werden, richten sie sich auf. Die Blätter sind hier viel größer, und stehen weiter von einander ab; die Blumen stehen nicht so dicht auf einander gehäuft, und ihre Farbe ist blasser. Sie hinterlassen nach der Anzahl der Staubwege gewöhnlich drey, selten vier oder fünf, schottenförmige, mit vielen eckigen Saamen angefüllte Saamenkapseln.

Die ganze Pflanze hat einen krautartigen etwas widerlichen Geruch, und vorzüglich die Wurzel und Blätter haben einen bittern, scharfen, eckelhaften Geschmack, der beym Trocknen nur wenig vergeht. Die Blätter verursachen auf der Zunge einen Eindruck beynahe wie eine kleine Quantität eines vegetabilischen Laugensalzes; wenn man aber von der Wurzel etwas kauet, so empfindet man ein Erstarren im ganzen Munde, gleich als wenn man sich den Mund verbrannt hätte, das sich zu den Lippen hinzieht, und wie uns Herr Jussieu und andere versichern, sonst weiter keinen Schaden verursacht, und sich noch vor dem Verlauf einer Stunde von selbst wieder verliert.

Auch diese Art des Sturmhuts gehört unter die scharfen Pflanzengifte, und wirkt für die Menschen und Thiere wie der hellblaue Sturmhut (Aconitum Cammarum), nur in einem etwas schwächern Grade. Es ist daher hier nicht nöthig von ihren schädlichen Eigenschaften ausführlicher zu sprechen, und ich verweise deßwegen auf das, was ich hierüber bey der obengenannten Art vorgetragen habe. Indessen sollen doch die Bienen aus ihren Blumen Honig saugen. [20])

Was ihren Nutzen betrifft: so wird sie in der Heilkunst sowohl äußerlich als innerlich, bey Menschen und Thieren auf eben die Art, wie das Aconitum Cammarum gebraucht, daher auch das, was Störk, Reinhold und andere Schriftsteller von den Heilkräften des Sturmhuts geschrieben haben, sowohl für die Napellpflanze, als auch für den hellblauen Sturmhut anwendbar ist. — In den Lustgärten wird diese Art des Sturmhuts häufiger als die übrigen gezogen, weil ihre Blumenähren sich, wegen des schönen pyramidenförmigen Ansehens, vortrefflich ausnehmen. Nur hat man eben die Vorsicht zu gebrauchen, daß sie vor Kindern und andern unwissenden Personen gut in Acht genom-

---

20) Ueber diesen Gegenstand kann man noch nachlesen: Gmelins Geschichte der Pflanzengifte, Seit. 452. Num. 7. — Ebendesselben Abhandlung von den giftigen Gewächsen in Schwaben, Seit. 139. Num. 33. — Halle, deutsche Giftpflanzen, Seit. 104. Num. 59. Tab. 14. — Und Gmelins neue Ausgabe der Pflanzengifte. Nürnberg 1803. Seit. 707 — 723.

men wird. — Auch in der Färbekunst könnte dieses Gewächs vielleicht noch mit Nutzen gebraucht werden: denn die Blumen desselben, mit Wasser ausgezogen, geben eine schwärzliche, violetfarbe, durchsichtige Brühe, welche für sich allein das Zeug nur schwach und schmutzig färbt. Durch verschiedene Zusätze aber entstehen gute und brauchbare Farben. So z. B. erhält man mit weinsteinsaurer Eisenlauge ein gutes Hellgrau, und, mit einer Alaunauflösung und andern Zusätzen, Meergrün und Braun. Diese Farben sind aber nicht sehr beständig, und verschießen nach und nach an der Sonne [21]).

Man hat von dem Napell noch vier Varietäten, als mit rosenfarbigen, mit weißen, mit blau und weiß gescheckten, und endlich mit großen blau purpur-rothen Blumen. Diese Abarten können unter die schönen Zierdepflanzen gerechnet werden, und sie verdienen ihres vortrefflichen Ansehens wegen in den Lustgärten auf Blumenbeeten, Parterren, in Blumenkörben u. d. gl. einen Platz. Man hat aber die Bemerkung gemacht, daß sie sich nicht gleich bleiben, sondern an Farbe und Zeichnung verschiedentlich wechseln.

ACORUS.

Calmus.

Diese Pflanzengattung, welche, weil sie sechs Staubfäden und einen Staubweg hat, nach Linne in die 6. Klasse und in die 1. Ordnung gehört, soll ihren lateinischen Namen von dem Griechischen, tais korais, her haben; gleich als ob man dadurch sagen wollte, daß sie für den Augensiern oder für die Dunkelheit der Augen nützlich wäre.

Als Gattungsunterschied sind folgende Kennzeichen angegeben: Es ist weder ein Blumenkelch noch eine Blumendecke zu bemerken; sondern der Blüthenstand ist eine ganz einfache, walzenförmige, dicht mit Blumen bedeckte Kolbe, ohne Blumenscheide. Die Blumenkrone besteht aus sechs stumpfen, hohlen, schlaffen Blumenblättern, die oberhalb dicker und gleichsam abgehackt sind. Die Staubgefäße bestehen aus sechs etwas dicken Staubfäden, die etwas länger als die Blumenkrone sind, und an den Enden ziemlich dicke, zweyköpfige, fest angewachsene Staubbeutel haben. Der Staubweg oder das Pistill besteht aus einem höckerichten, verlängerten Fruchtknoten, der so lang als die Staubfäden ist. Der Griffel fehlt; und die Narbe ist nur ein hervorragender Punkt. Das Saamengehäus ist eine kurze dreyeckige, an beyden Enden schmäler zulaufende, abgestumpfte, dreyfächerige Kapsel. Die Saamen sind länglichteyrund; mehrere an der Zahl.

---

21) Kenntniß der Mahler- und Färberpflanzen. Seit. 441. Eieffert Versuche mit einheimischen Farbematerien zum Nutzen der Färberey. Altenburg 8. Erstes Stück 1775. Seit. 200 — 207.

Man kennt zwey Arten dieser Gewächsgattung; von denen eine auch bey uns, die andere aber (Acorus gramineus, grasartiger Calmus) nur in China, als ein zahmes Gewächs, angetroffen wird. — Die erste Art wollen wir, ihres wichtigen medicinischen und ökonomischen Nutzens wegen, näher betrachten.

ACORUS CALAMUS, gemeiner Calmus; oder Calmus mit einer sehr langen blätterichten Spitze am Schafte. (Acorus scapi mucrone longissimo foliaceo.) — Man sehe im I. Bande die 8. Tafel.

Er heißt auch: wohlriechende Schwertlilie; Ackermann; Ackerwurzel; Ankerwurzel; Kalmus; Magenwurzel; falscher oder unächter Kalmus; (welcher Name eigentlich nur die bey uns gewöhnliche Varietät, Acorus vulgaris, im Gegensatz der zweyten Varietät, von der wir weiter unten sprechen werden, bezeichnet) Schwertheu; Teichlilie. — Lat. bey C. Bauhin Acorus verus, seu Calamus aromatieus officinarum; bey Parkinson Acorus legitimus; bey Clusius Acorum latifolium; bey Roy Acorus Calamus; bey Morison Typha aromatica, oder Clava rugosa; bey Tabernämontanus Acorum legitimum; bey andern medicinischen Schriftstellern: Acorus vulgaris; Acorus perperam Calamus aromaticus officinarum; radix venerea; radix nautica; radix acori; radix fingentianae; Piper apium; Piparacium; Acorum. — Franz. l'Acore odorant; l'Acorus veritable (eigentlich nur die zweyte Varietät); Jome odorant; Calamus aromatique; Rosau odorant. — Engl. Sweet-Acorus; Sweetflag; Sweet-rusch; Sweet-smellingflag; Sweet-cane; Sweetgrass; Calamus. — Ital. Acoro; Calamo odorato; Canna odorifera. — Hol. Kalmus; Calmoes; welriekend Lisch. — Dän. Kalmus; Calmus. — Schw. Kalmuss. — Span. Acoro calàmo. — Port. Acoro calamo; Canna cheirosa. — Böhm. Pruskworek; Proskworec. — Ungr. Kalmuss. — Poln. tatarskie Ziele. — Russ. Koren; Ir; Iir.

Dieses perennirende Schilfgewächs findet man, unter andern Arten von Schilf und Rohr, häufig in stehenden Wässern und an den Ufern der Flüsse, in Wassergräben, Sümpfen, Fischteichen, und überhaupt wo es einen nassen und schwarzen Boden giebt, durch ganz Europa. Es blüht vom Ende des Brachmonats bis über die Hälfte des Augusts.

Die Wurzel des Calmus liegt der Länge nach flach und locker im Schlamme hingestreckt; sie ist meistens eines Fingers, oder einen bis zwey Zoll dick, auf den zwey einander entgegengesetzten Seiten etwas flach zusammengedrückt, krumm, mit schief übereinander liegenden, scheiden- oder ringformigen Absetzen versehen, wodurch sie ein gegliedertes Ansehen erhält; ihre äußere Oberfläche, aus der an verschiedenen Stellen viele kleine Wurzelfasern hervorkommen, ist braungrün oder gelblichtroth, mit vielen runden, hohlen, zellenartigen Punkten besetzt; inwendig erscheint sie weich, schwammig und weiß.

Sie hat einen angenehmen äußerst würzhaften Geruch, und einen scharfen etwas bittern aromatischen Geschmack. Immer ist ihr Geruch angenehmer, wenn sie getrocknet, als wenn sie noch frisch ist. Zum ökonomischen oder medicinischen Gebrauche erkennet man die Güte der Wurzel, wenn ihre Stengel dick und frisch sind; auch muß sie von den kleinen Nebensprossen wohl gereinigt werden. Das Mark derselben muß eine schöne weiße Farbe haben; ist die Wurzel schon zu alt, so wird das Mark gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern angefressen wäre, und in diesem Zustande ist sie ganz unbrauchbar. Die Blätter stehen mehrere in einer gemeinschaftlichen Scheide paketweise beysammen; sie werden oft bis vier Fuß lang, sind sehr schmal, nur gegen drey oder vier Linien breit, am Rande scharf schneidend; an der Rückseite lauft der Länge nach eine Rippe hindurch, wodurch sie aber in zwey Hälften von ungleicher Breite abgetheilt werden, von denen die breitere Hälfte oberhalb in wellenförmige Falten gelegt ist. Diese Blätter enthalten eine schwammige weiße Substanz, und wenn man sie zerreibt, so geben sie einen starken würzhaften Geruch von sich. Endlich ist noch zu bemerken, daß der Rand der einen Seite dieser Blätter offen oder gespalten ist, welche Oeffnung nicht selten sehr weit hinauf reicht, aber doch gegen die Spitze des Blattes zu almählig abnimmt, und zuletzt ganz verschwindet. Aus dieser offenen Seite sieht man bey einigen Blättern, im Junius und Julius, einen walzenförmigen, an der Spitze etwas schmäler zulaufenden, drey bis vier Zoll langen und beynahe eines kleinen Fingers dicken Körper hervorwachsen, der die Blüthenkolbe ist. Anfangs erscheint sie schwärzlich und dem äußerlichen Anscheine nach dem schwarzen langen Pfeffer ähnlich; in der Folge aber erhält sie von den dicken hervorragenden gelben Staubbeuteln der vielen Blümchen, womit sie beynahe ganz bedeckt ist, ein gelbgesprenkeltes Ansehen. Diese Blüthenkolbe hat von einigen Schriftstellern den Namen Juli erhalten.

Dieses Gewächs wird nicht nur allein als wildwachsend gefunden, sondern man kann es auch in Gärten erziehen, woselbst es in einem nassen und fetten Boden sehr gut fortkommt; allein Blumenkolben treibt es nur dann, wenn es unmittelbar im Wasser oder in einem Sumpfe gezogen wird. Es liebt vorzüglich eine offene der Sonne ausgesetzte Lage; und unter dem Schatten der Bäume will es nicht wohl gedeihen. Steht diese Pflanze hingegen in einem schicklichen Boden und in der gehörigen Lage, so vermehrt sie sich hinlänglich von selbst durch das Ausbreiten ihrer kriechenden Wurzeln, durch deren künstliches Zertheilen man sie auch nach Willkühr vervielfältigen kann. Die Zertheilung der Wurzeln wird am besten im Frühjahre oder im Herbste vorgenommen: man zerschneidet nehmlich die alten starken Wurzeln in Stücke von einigen Zollen in der Länge, und legt sie an den beliebigen Stellen nicht zu tief in die Erde ein. Inzwischen hat man die Bemerkung gemacht: daß der Geruch der in Mo-

räſten oder Sümpfen wachſenden Calmuswurzel bey weitem nicht ſo ſtark iſt, als er bey jener zu ſeyn pflegt, die auf dem Lande wächſt und in Gärten gezogen wird.

Daß die Calmuswurzel in der Heilkunſt als ein vortreffliches reißendes, den Magen ſtärkendes und die Verdauung beförderndes Arzneymittel gebraucht wird, davon haben wir ſchon an einem andern Orte [1]) geſprochen. Uebrigens will ich hier nur noch erinnern, daß man in den Apotheken einiger Länder verſchiedene Präparate von ihr vorräthig findet. Die vorzüglichſten ſind: ein ätheriſches Oehl (Oleum calami aromatici deſtillatum), das durch die Deſtillation im Verhältniſſe von 0,007 gewonnen wird; ein deſtillirtes Waſſer (Aqua deſtillata calami aromatici); und mit Zucker condirte Calmuswurzel (Confectio calami aromatici); ſeltener findet man den Auszug dieſer Wurzel (Extractum calami aromatici), und ſogar auch die Blätter dieſes Gewächſes (Herba calami aromatici). Endlich wird noch das Pulver der getrockneten Calmuswurzel zum Beſtreuen der Pillen, damit ſie nicht zuſammenkleben, häufig in der Pharmacie verwendet. — Außer der eigentlichen kunſtmäßigen Verordnung durch Aerzte wird die Calmuswurzel auch als ein ſehr gebräuchliches Hausmittel innerlich und äußerlich gebraucht; denn beynahe jeder Landmann kennt die dem Magen zuträgliche Eigenſchaft derſelben. Weniger bekannt aber iſt, daß ſie die üble Beſchaffenheit eines ſchlechten Trinkwaſſers ungemein verbeſſern, und daſſelbe in ſeinen Folgen für die Geſundheit weniger nachtheilig machen ſoll. So erzählt uns Cluſius [2]): daß die Tartarn und Lithauer kein Waſſer trinken, ſie haben dann zuvor ein Stück dieſer Wurzel eine Zeitlang darin liegen laſſen. Es geben daher einige Schriftſteller den Rath: daß die Soldaten, weil ſie, auf Märſchen und dergleichen, öfters gezwungen ſind, ſchlechtes unreines oder faules Waſſer zu trinken, einige Stücke der Calmuswurzel fleißig bey ſich tragen, und bevor ſie trinken, in das Waſſer legen ſollen. — Ferner will man behaupten, daß der aus der friſchen Wurzel ausgepreßte Saft, wenn er in die Augen getröpfelt wird, nicht nur allein das Dunkelwerden derſelben, ſondern auch den anfangenden grauen Staar heilen ſoll; indeſſen will ich einem Jeden rathen, einen ſolchen Verſuch nicht, ohne zuvor einen Arzt um Rath gefragt zu haben, weder an ſich ſelbſt noch an andern vorzunehmen. Weit ſicherer kann man einen Abſud dieſer Wurzel äußerlich als ein reinigendes und etwas ätzendes Wundmittel gebrauchen; auf eben dieſe Art pflegen die Landleute eine nach Verhältniß des Schadens, in gehöriger Größe geſchnittene dünne Scheibe der Calmuswurzel in warmen Eſſig eine Zeit lang einzuweichen, und ſie ſodann auf unreine Wunden und Geſchwüre, welche mit fleiſchichtem

---

1) Man ſehe den 1. Band dieſes Pflanzenwerkes Seit. 9.

2) Rar. plant. hiſt. l. 2. cap. 1.

Auswüchsen (dem sogenannten wilden Fleische) besetzt sind, aufzulegen, um sie zu zerstören und die Vernarbung zu befördern.

Die Landwirthe bereiten vorzüglich, theils für ihren Hausbedarf, theils auch zum Verkauf, den eingemachten oder candirten Calmus und den Calmus-Branntwein. Um die frische Calmuswurzel einzumachen, wird sie im Frühlinge oder im Herbste gegraben, und die äußere braune Rinde sogleich abgeschält; weil aber das innere weiße Mark der Wurzel an der Luft leicht anlauft und roth wird: so muß man, wenn man den Calmus schön weiß und zierlich haben will, sie sorgfältig vor den Einwirkungen der Luft verwahren. Sie wird sodann in Scheiben zerschnitten, und mit gesottenem Zucker überzogen oder candirt. Man kann auch die trockene Calmuswurzel einmachen, und zwar nach Hr. Crünitzens Anweisung auf folgende Art: „Man schälet „die oberste Rinde sauber ab, kochet die reine Wurzel in Wasser fein weich, alsdann „trocknet man sie mit einem Tuche ab, und schneidet sie der Länge nach in dünne Schei„ben; auch kann man sie in einem Siebe bey dem Ofen oder an der Luft trocken wer„den lassen; alsdenn nimmt man geläuterten Zucker, welcher spinnet, oder Fäden zie„het, schüttet die Calmusscheiben hinein, und lässet dieselben, unter stätem Rühren, mit „dem Zucker so lange kochen, bis sich derselbe am Rande des Kessels anleget, und tro„cken wird; hernach hebt man es vom Feuer, und rühret es so lange, bis es erküh„let; schüttet alsdenn den Calmus auf ein Bret, und lässet ihn trocknen.“ Diese beyden Arten von eingemachten Calmuswurzeln werden vorzüglich von etwas zärtlicheren Personen als ein magenstärkendes Mittel, besonders bey feuchter und nebellichter Witterung, häufig gekauet. — Der Calmus-Branntwein läßt sich bereiten, wenn man die trockenen gereinigten Wurzeln entweder in den Branntwein infundirt, oder ein Pfund Calmuswurzel und ein halb Pfund Anis in den Lauter thut, und diesen damit abzieht.

Die Calmuswurzel kann auch als eines der besten Hopfensurrogate beym Bierbrauen gebraucht werden, und sie wird ihrer angenehmen Bitterkeit wegen zur bessern Erhaltung und längern Dauer des Braunbieres sehr viel beytragen; man hat auch die Erfahrung gemacht, daß sie im Sommer das Bier, länger als alle sonst bekannten Ingredienzen, vor dem Sauerwerden schützet. Es darf aber die Calmuswurzel nicht mit der Würze kochen, wovon das Bier einen unangenehmen äußerst bittern Geschmack erhalten würde, sondern man wirft bloß einige Scheiben derselben in das schon gebraute Bier, bevor noch die Gährung desselben ihren Anfang nimmt; wollte man aber ein eigentliches Magenbier bereiten, so muß die Calmuswurzel in einer bey weitem größeren Quantität genommen werden. In England wird sie daher sehr häufig zum Bierbrauen verwendet, und sie kann auch bey uns, vorzüglich in solchen Jahren, in welchen die Hopfenernte geringe ausgefallen ist, die Stelle des Hopfens vertreten; durch den Gebrauch der Calmuswurzel wird also auf eine der Gesundheit nicht nachtheilige Weise ein Theil des Ho-

pfens erspart, und es werden die Kosten beym Bierbrauen vermindert werden. Gegenwärtig ist auch bey uns in Oesterreich die Calmuswurzel wirklich, als ein von der Landesobrigkeit authorisirtes Hopfensurrogat, beym Bierbrauen im Gebrauche. — Uebrigens kann diese Wurzel noch in der Küche bey verschiedenen Speisezubereitungen anstatt der geringeren ausländischen Gewürzgattungen gebraucht werden, und sie kann den Jugwer, Pfeffer u. s. w. einigermassen ersetzen.

Von den Blättern dieses Gewächses weiß man bis jetzt keinen auszeichnenden Gebrauch zu machen, und auch das Vieh frißt sie auf den Weiden nicht. Aus dieser Ursache wollen auch einige Landwirthe, daß man den Calmus auf den Wiesen, wo er allenfalls gefunden würde, ausrotten soll; allein da seine Blätter, wegen ihrer auffallenden Gestalt, woran sie sich von den Blättern anderer Futterkräuter so merklich unterscheiden, nie, auch nur bey einer geringen Aufmerksamkeit, unter das Heu gebracht werden können: so hat man gar keinen Grund ihn von den Wiesen gänzlich auszurotten; um so mehr, da, wie wir so eben gehört haben, der Gebrauch der Wurzel so mannigfaltig ist, und sie noch überdieß eine gute Mastung für das Schweinvieh abgeben soll, was man in Gegenden, in welchen ein Ueberfluß von diesem Gewächse vorhanden wäre, allerdings auch versuchen könnte.

Alles, was wir gegenwärtig von dem Nutzen und der Anwendung der Calmuswurzel gesagt haben, betraf die bey uns als gemein vorkommende erste Varietät (Acorus vulgaris); man hat aber auch noch eine zweyte Spielart, die unter dem Namen: ostindischer Calmus oder indianisches Rohr (Acorus verus) bekannt ist. Diese heißt bey Hermann Acorus asiaticus, radice tenuiore; bey Rumpf Acorum; bey Boerhaave Acorus verus, sive calamus aromaticus officinarum asiaticus, radice tenuiore; bey andern Schriftstellern noch: Calamus aromaticus verus, Calamus odoratus indicus, Calamus alexandrinus, Acorus indicus. — Franz. l'Acorus des Indes ou asiatique, la Vassombe; In Malabar Wæmbu; in Ceylan Vazumbo; in Java Deryngo; in Japan nach Thunberg Kruva sobu; bey den Brachmanen Bembi, in Aegypten Cassabel, Bamira.

Diese Varietät der Calmuswurzel, welche auf nassen morastigen Gegenden in Ostindien und Westindien gefunden wird, kommt beynahe ganz mit der unsrigen einheimischen überein, und ist ebenfalls ausdauernd. Der ganze Unterschied besteht darin, daß sie durchaus etwas kleiner, dünner und zärter als die unsrige ist; sie hat ferner einen lieblicheren Geruch als die deutsche, und einen angenehmern stärker bittern Gewürzgeschmack. — Wir bekommen diese ausländische Wurzel unter den verschiedenen zuvor aufgezählten Benennungen aus Indien und Aegypten, beständig in einem trockenen Zustande, in kleinen zwey bis drey Fuß hohen und leicht zerbrechlichen Bündeln. Die Indianer pflegen ihre Fische und das Fleisch damit zu würzen; in Aegypten gebraucht man sie wider den Husten. Bey uns kam sie vorhin häufig, aber heut zu Tag nur äußerst

selten in den Apotheken vor, weil man sie ehemals der inländischen in ihren Wirkungen bey weitem vorzog; allein jetzt hat man fast durchgängig, auch zum Arzneygebrauche, die einheimische Calmuswurzel, indem nach den zuverläßigsten Beobachtungen und Erfahrungen die ausländische durch sie vollkommen ersetzt wird.

ADIANTUM.

Frauenhaar.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die 24. Klasse, weil ihre Befruchtungswerkzeuge undeutlich sind; und in die 1. Ordnung unter die Farrenkräuter, weil ihre Saamen an den untern Flächen der Blätter hervorkommen. Der lateinische Name derselben kommt von dem Griechischen ou diainetai; was so viel heißt, als etwas, das sich nicht benetzen läßt: weil, wenn man die hierher gehörigen Pflanzen mit Wasser begießt, dasselbe davon ablauft, und sie also beynahe ganz trocken bleiben.

Der Name Adiantum wird zwar auch vielen andern Gewächsarten, die nicht zu dieser Gattung gehören, beygelegt: so z. B. werden die Mauerraute (Asplenium Ruta muraria), der rothe Wiederthon (Asplenium Trichomanes), das gemeine Haarmoos (Polytrichum commune) von verschiedenen Schriftstellern ebenfalls auch Adiantum genannt; allein sie sind Arten von ganz andern Gattungen, wie schon ihre lateinische Benennung anzeiget, und werden daher auch unter den betreffenden Artikeln abgehandelt werden. — Wir verstehen hier unter Frauenhaar (Adiantum) eine Pflanzengattung, die sich von allen übrigen Haarpflanzen durch folgende Kennzeichen unterscheidet: — Die Fructificationstheile sind nehmlich, ohne eine bestimmte Ordnung, in eyrunde Flecken zusammengehäuft, welche sich auf der untern Fläche der Blätter, an den Spitzen derselben, die etwas zurückgebogen sind, befinden.

In der vierzehnten Ausgabe des Linneischen Pflanzensystems von Murray sind sieben und zwanzig Arten dieser Gattung mit ihren Unterscheidungszeichen aufgezählt, von denen aber nur drey: als das eigentliche Frauenhaar (Adiantum Capillus Veneris), das wohlriechende Frauenhaar (A. fragrans), und das trapezförmige Frauenhaar (A. trapeziforme) in Europa als einheimisch gefunden werden. Wir wollen hier nur von der ersten Art, als der wichtigsten und nützlichsten derselben, ausführlicher handeln.

ADIANTUM CAPILLUS VENERIS, wahres Frauenhaar; oder Frauenhaar mit zweymal zusammengesetzten Zweigen, wechselsweise stehenden Blättchen: wo-

von die kleinen Blättchen oder Fiedern keilförmig, in mehrere Lappen getheilt, und mit langen Stielen versehen sind. (Adiantum frondibus decompositis, foliolis alternis: pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis). — Man sehe im 1. Bande die 39. Tafel.

Es heißt auch: Venushaar; gemeines Frauenhaar; Jungfrauenhaar; Frauenzopf; Krullfarrn; Eselsfarrn; von Einigen auch Steinbrech; Mauerraute; kleines Farrnkraut; schwarzes Frauenhaar, zum Unterschied der eigentlichen Mauerraute (Asplenium Ruta muraria), die auch weißes Frauenhaar genannt wird. — Lat. bey C. Bauhin Adiantum foliis Coriandri; bey J. Bauhin Adiantum seu Capillus Veneris; bey Mesue Coriandrum putei; bey Cordus, Fracastorius und Theodor Adiantum nigrum; bey J. Cammerer Adiantum lugdunense; bey Tragus Adiantum magnum; bey Sauvages Adiantum ramis pinnatis, foliis circuli sectorem referentibus; bey Lamark Adiantum coriandrifolium; bey v. Haller Adiantum petiolis ramosis, foliis flabelliformibus lobatis; bey andern Schriftstellern noch: Onopteris mas, Polytrichon, Callitrichon, Ebenotrichon, Circinalis, Crinita, Herba capillaris, Capillus terræ, Supercilium terræ, Pulchricomum, Saxifraga. — Franz. Capillaire à feuilles de Coriandre; Adianthe à feuilles de Coriandre; Capillaire de Montpellier; Rue de muraille; Cheveux de Venus. — Engl. Maidenhair; Ladies-hair. — Ital. Adianto capello di Venere; Capelvenere; Capivenere. — Holl. Venushair; Vrouwenhair. — Dän. Venushaar; Fruehaar; Haarurt. — Schwed. Venushar; Jungfrauhar. — Span. Adianto cabello de Venus; Culantrillo de pozo. — Port. Adianto Capello de Venus; Avenca ordinaria. — Böhm. Netjk; Zensky wlas. — Ungr. Arva-leani haja, — Russ. Schenskoi wòlos. — Poln. Wlosky Panny Maryi.

Dieses ausdauernde Gewächs findet sich in feuchten Ritzen der Felsen, in altem verfallenem Gemäuer, in Cisternen, an Quellen, Brunnen in Italien, Languedoc, Spanien, auch hier und da in Deutschland, in der Schweiz, überhaupt im mittägigen Europa und in der Levante; es blühet im Sommer.

Die Wurzel ist faserig, haarig; sie treibt eine Menge dünne, ästige, trockene, sechs bis sieben Zoll lange Stengel, welche eine matte etwas dunkel schwarz- oder rothbraune Farbe haben, und glänzend sind. Die Blätter sind fein ausgezackt, einförmig, den Corianderblättern oder den Weinrautenblättern nicht unähnlich, weich, zart und fein anzufühlen; sie haben einen schwachen, kaum bemerkbaren, wenig auszeichnenden Geruch, und einen im Anfange süßlichen, etwas zusammenziehenden, am Ende bitterlichen nicht unangenehmen Geschmack, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün. Die Frucht wächst auf der untern Fläche der Blätter auf dem gefalteten Rande derselben. Sie sind kleine Capseln oder Saamenhülsen, welche eine halb-

mondförmige Gestalt haben, und in kleinen runden Haufen an den genannten Falten des zurückgeschlagenen Randes der Blätter gleichsam angeleimt sind. Diese kleinen Hülsen haben eine Vorrichtung, die einem Getriebe oder einer Feder ähnlich ist; so zwar, daß wenn sich dieselbe zusammenzieht, die Capseln sich von einander begeben, und ihre äußerst kleinen darin eingeschlossenen Saamenkörner, welche mehr an der Zahl und fast ganz rund sind, fallen lassen; doch alles dieses kann man nur vermittelst eines guten Vergrößerungsglases unterscheiden.

Der bis jetzt bekannte Nutzen dieses niedlichen Gewächses ist sehr unansehnlich, und er schränkt sich größten Theils nur auf die Heilkunst ein; allein auch hier hat man sich davon keinen sonderlichen Erfolg zu versprechen, obschon demselben eröffnende, schweißtreibende, und von Einigen sogar, den Stein zermalmende Arzneykräfte zugeschrieben werden. Inzwischen ist das Frauenhaar doch noch in den meisten Gegenden Deutschlandes officinell, und für unsere Apotheken wird das brauchbarste und beste aus dem südlichen Theile von Frankreich, vorzüglich von der Gegend um Montpellier, und vieles auch aus Italien und Spanien zu uns gebracht. Das wichtigste und gebräuchlichste Präparat, was wir davon haben, ist der unter dem Namen Frauenhaarsyrup (Sirop de capillaire) bekannte und ehemals sehr berühmte Brustsyrup. Er wird in Paris und vorzüglich in Montpellier von besonderer Güte, gleichsam Fabriksmäßig in großer Menge bereitet und in fremde Länder ausgeführt. Dieser in vorigen Zeiten so sehr geschätzte Syrup ward von einem Arzte zu Montpellier P. Formius im Jahre 1634 beynahe als ein Universalmittel, besonders aber in Brustkrankheiten als untrüglich angerühmt; heut zu Tag aber hat er ungemein viel, ja beynahe sein ganzes Ansehen verloren, weil man sich in den hohen Erwartungen von der Wirksamkeit dieses Mittels garz getäuscht fand. Inzwischen wird er in den Kaffeeschenken zu einer Art von warmen Theegetränk (Barberoas) noch häufig gebraucht. — Endlich soll das Frauenhaar, wenn es in Lauge oder Wein gesotten, und der behaarte Theil des Kopfes damit gewaschen wird, noch ein schönes, dickes und langes Haar machen, und die Schuppen auf dem Kopfe vertreiben. [1])

In Gärten wird dieses Gewächs nur selten zu Verzierungen von Grotten, bey künstlichen Nachbildungen von Ruinen u. d. gl. gebraucht. Will man es zu diesem Endzwecke bauen, so muß man es in Töpfe, die mit Sand und Kalkschutt angefüllt sind, setzen, in welcher Mischung es viel besser treiben wird, als in einer guten Erde; die Töpfe aber müssen fleißig begossen und im Winter in ein Glashaus, oder wenigstens

---

[1]) Ueber den Arzneygebrauch dieses Gewächses sehe man auch den 1. Band dieses Werkes Seit. 63.

unter Glasfenster, gebracht werden. Seine Vermehrung geschieht durch die Zertheilung der Wurzel. — Zur Abwechselung können auch die andern Arten, besonders das gefußte (A. pedatum), das strahlige (A. radiatum) und das trapezförmige Frauenhaar (A. trapeziforme) auf eben diese Weise gezogen werden; nur muß man die zwey letztern ungleich wärmer behandeln.

In einigen Apotheken wird auch noch **das amerikanische Frauenhaar** (Herba Adianti americani, oder Herba Capilli Veneris canadensis), das einen bessern Geschmack haben soll, aufbewahret. Man sammelt dieses Kraut vom gefußten Frauenhaar (Adiantum pedatum), das in Canada und Virginien wächst, und das Ansehen eines Strauches hat. Die Stengel desselben sind rothbraun, dünn, hart und glatt. Der Hauptstengel theilt sich in viele Seitenstengel, woran die kleinen Blättchen befestiget sind, deren Rand unten ganz glatt, oben aber stark sägeförmig ausgezackt ist.

ADONIS.

Adonis.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die 13. Klasse und in die 7. Ordnung, weil ihre Blumen viele Staubfäden und viele Staubwege enthalten. — Der Name derselben rührt von Adonis, dem bekannten Geliebten der Venus, her, aus dessen Blute dieses Blumengeschlecht, nach Ovids Dichtung entstanden seyn soll.

Als Gattungsunterschied sind folgende charakteristische Kennzeichen zu bemerken: Der Blumenkelch ist eine fünfblätterige Blumendecke; die Blättchen derselben sind abgestumpft, hohl, etwas gefärbt und abfallend. Die Blumenkrone besteht aus fünf bis funfzehn länglichten, abgestumpften, glänzenden Blumenblättern. Die Staubgefäße sind sehr viele und sehr kurze pfriemenförmige Staubfäden, worauf die länglichten einwärts gebogenen Staubbeuteln sitzen. Die Staubwege bestehen aus zahlreichen Fruchtknoten, die sich in ein gemeinschaftliches Köpfchen (capitulum) vereinigen. Griffeln haben sie keine. Die Narben sind zugespitzt und zurückgebogen. Saamengehäus ist keines vorhanden; sondern an dessen Statt nur ein länglichter, ährenförmiger Furchtboden. Die Saamen sind zahlreich, unregelmäßig winkelicht, an der Grundfläche höckerig, an der Spitze zurückgebogen, etwas hervorragend und abgestumpft.

Diese Pflanzengattung, deren Arten vorhin von Tournefort unter die Gattung Hahnenfuß (Ranunculus) gerechnet, von Linne und andern Botanikern aber getrennt wurden, begreift nach Willdenow acht verschiedene Arten unter sich, wel-

che krautartig, mit zehn bis zwanzig Zoll hohen Stengeln versehen, theils einjährig, theils ausdauernd sind, und sowohl auf ihrem Hauptstamme, als auch auf jedem der Seitenzweige und Schüsse nie mehr als eine einzige Blume tragen. In Europa sind fünf Arten dieser Gattung als einheimisch bekannt, nehmlich: die Sommeradonis (Adonis æstivalis), die apenninische Adonis (A. apennina), die Herbstadonis (A. autumnalis), die feuerfärbige Adonis (A. flammea) und die Frühlingsadonis (A. vernalis); die übrigen drey als: die capische (A. capensis), die mohrrübenblättrige (A. filia) und die blasenziehende Adonis (A. vesicatoria) sind ausländische Arten. — Wir werden hier nur drey der vorzüglichsten inländischen näher beschreiben, welche in unsern Gärten gewöhnlich zur Verzierung der gemeinen Rabatten und der Fronten der Lustgebüsche mit ihren Abtheilungen gebraucht, und daselbst zwischen andern krautartigen Pflanzen vertheilt werden können.

ADONIS ÆSTIVALIS, Sommeradonis; oder Adonis, deren Blumen fünf Blätter haben, und deren Früchte eyrund sind. (Adonis floribus pentapetalis, fructibus ovatis. — Man sehe die 234. a. Tafel.

Sie heißt auch: Feldadonis; wilde Adonis; Feldröschen; Ackerröschen; Marienröschen; Morgenröschen; Margarethenröschen; Klapperröschen mit gelben Blumenkronen; blaßgelbes Adonisröschen; Teufelsauge; Corallenblümchen; braune Camillen; rothe Camillen und Klapperrose mit rothen Blumen, welche beyden letzten Namen eigentlich eine Varietät der Sommeradonis bezeichnen. — Lat. bey Cammerer Adonis flore pallido; bey Theodor Adonis secunda et tertia inter segetes; sonst noch Flos Adonis oder flos Adonidis. — Franz. Adonide annuelle; Rose rubi; Gutte de sang; Aile de faisan. — Engl. tall Adonis; common flos Adonis. — Holl. zomersche Adonis. — Ital. Adonide estiva. — Span. Adonis de verano. — Port. Adonis de veraõ. — Dän. Sommer-Adonis; Markadonis. — Schwed. Sommar Adonis; Akeradonis. — Ungr. Kakas-virag.

Dieses einjährige Gewächs findet man häufig unter der Saat im mittägigen Europa, und es blüht im Junius und Julius, oft, bey gelinder Witterung, auch schon im May.

Der krautartige, in mehrere Aeste getheilte Stengel dieser Pflanze erreicht eine Höhe von ein und einem halben Fuß. Die Blätter stehen nicht sehr zahlreich an demselben; sie sind licht grün, in zahlreiche feine Abschnitte getheilt, und etwas größer als bey der nachfolgenden Art. Die Blumen bestehen aus fünf Blumenblättern, gewöhnlich von blaßgelber Farbe, und haben eine ziemlich ansehnliche Bildung. Die Früchte sind eyrund; und die Saamen werden im August und September reif. Ueberhaupt hat auch diese Adonis mit der nachfolgenden Herbstadonis (A. au-

Adonis æstivalis.
Sommeradonis.

Adonis autumnalis
Der Herbstadonis.

tumnalis) viele Aehnlichkeit, so daß beyde Arten von einigen Schriftstellern sogar mit einander verwechselt, und für eine einzige Hauptart gehalten werden.

Wir benutzen diese und die nachfolgende Art der Adonis blos in der Gärtnerey, indem sie in Blumenbeeten, Rabatten u. d. gl. der Abwechselung wegen öfters gezogen werden; da aber ihre Zucht und Wartung nichts Auszeichnendes hat; so werden wir ihre Pflege zugleich mit jener der nachfolgenden Art gemeinschaftlich abhandeln.

Außer der Sommeradonis, mit den gewöhnlichen blaßgelben Blumen, sind uns noch zwey Varietäten derselben, eine mit feuerrothen und die andere mit weißen Blumen bekannt. Erstere kommt bey C. Bauhin unter dem Namen Adonis sylvestris flore phœniceo ejusque foliis longioribus vor; beyde aber werden der Veränderung wegen in Lustgärten gezogen; die Farbe der Blumen ist jedoch nicht beständig: so daß man von den Saamen der einen oder andern Varietät, bald so bald anders gefärbte Blumen erhält.

ADONIS AUTUMNALIS, Herbst Adonis; oder Adonis deren Blumen acht Blätter, und deren Früchte beynahe die Gestalt einer Walze haben. (Adonis floribus octopetalis, fructibus subcylindricis.) — Man sehe die 234. b. Tafel.

Sie heißt auch; gemeines Adonisröschen; Gartenadonis; Brunette; Brunettröschen; braunes Mädchen; Feuerröschen. — Lat. bey Tournefort Ranunculus arvensis flore chamamæli, flore phœniceo; bey Lobel Adonis recentiorum; bey C. Bauhin Adonis hortensis, Adonis flore majore; Adonis hortensis flore minore atro-rubente; bey van Royen Adonis radice annua; bey Scopoli Adonis autumnalis corollis flavo-rubris; bey von Haller Adonis radice annua, flore octopetalo; bey Miller Adonis annua; bey Clusius Flos Adonis; bey Jacquin Adonis miniata; bey andern Botanikern auch Eranthemum, Phlox. — Franz. Adonis d'été; Adonis d'automne; fleur d'Adonis; espece de Renoncule. — Engl. autumnal Adonis; red Maithes; red Marocco; Birds-eye; Pheasant's-eye; Adonis-flower. — Ital. Adonide autunnale. — Holl. herfftsche Adonis; Bruitnetjes; Bruinettekens. — Dän. Höstadonis; Haugeadonis. — Schwed. Höstadonis; Trägardadonis. — Span. Adonis de otono. — Port. Adonis de outono.

Dieses jährige Gewächs trift man ebenfalls im mittägigen Europa unter der Saat und auf Brachfeldern häufig wildwachsend an; es blühet im Junius und Julius.

Die Wurzel der Herbstadonis ist sehr klein, weiß, einfach, von einem unangenehmen Geschmacke. Ihr Wuchs ist buschig, und der Hauptstengel erreicht gewöhnlich die Höhe eines Fusses; er ist rund, haarig, von innen hohl, in viele Aeste getheilt. Die Blätter sind angenehm grün, in viele kleine Abschnitte fein zerschnit-

ten, beynahe wie beym Fenchel; sie bekleiden den Stengel in so großer Menge: so daß die Pflanze, im Verhältnisse gegen die Größe ihrer Blumen, gar zu sehr mit Blättern überladen ist, und haben einen scharfen Geschmack. Die Herbstadonis hat auf dem Hauptstamme nur eine einzige Blume, und die Nebenzweige sind unfruchtbar. Die Blumen sitzen auf langen Stielen; sie bestehen aus acht eyrunden ausgehöhlten Blumenblättern, die gewöhnlich eine hochrothe menigartige Farbe haben; zugleich sind sie auch mit dunkeln schwärzlichen, sternförmigen Flecken besetzt: so daß es das Ansehen hat, als wenn schwarze Kohlen unter glühenden lägen. Uebrigens ist zu bemerken, daß die Blumenblätter der in Gärten gezogenen Pflanzen runder und dunkler von Farbe werden, als bey den wildwachsenden. Die Staubfäden sind schwärzlich; die Früchte fast walzenförmig. Der Saame wird im September reif; er ist schwarzgrün, klein, und sitzt in kleinen länglichten, beynahe dreyseitigen und spitzigen Knöpfchen.

Diese Adonisart wird eben so, wie die vorhergehende in Lustgärten der Abwechslung wegen, auf Parterren, Blumenbeeten u. d. gl. gezogen; und man muß sie jährlich immer wieder vom Saamen bauen. Zu diesem Endzwecke wird der Saame im Herbste ausgesäet, und im folgenden Frühjahre kommen dann die jungen Pflänzchen zum Vorschein; wird der Saame aber erst im Frühlinge ausgesäet: so kommen sie selten in eben diesem Jahre zum Blühen; wenn es aber doch geschieht: so werden sie erst im Julius und August blühen, und der Saame im Oktober reif werden. Es ist daher immer besser, wenn man den Saamen, auf dem Platze, wo schon dergleichen Pflanzen stehen, und künftig wieder stehen sollen, von selbst ausfallen läßt: als wenn man solchen künstlich aussäet. — Sowohl diese als auch die vorhergehende Adonisart kommen in einem lockern Boden am besten fort, und man kann sie in eine Lage säen, in welche man will; gewöhnlich aber pflegt man einige in eine warme, andere in eine kühle schattige Lage, einige im Herbste, andere im Frühjahre auszusehen, damit diese niedlichen Blumengewächse durch längere und verschiedene Zeiten hindurch blühend erhalten werden. Noch ist zu bemerken, daß der Saame an eben dem Orte ausgesäet werden muß, wo künftig die Pflanzen selbst stehen sollen, weil sie das Versetzen nicht gut vertragen; zur Noth kann es höchstens, wenn die Pflänzchen noch sehr jung sind, geschehen. Herr Miller giebt daher den Rath, den Saamen auf kleine Plätze in die Rabatten der Blumengärten auszusäen, und wenn die Pflanzen aufgegangen sind, sie zum Theil wieder auszuraufen, und nur fünf bis sechs auf jeder Stelle stehen zu lassen, in welchem Falle sie sich weit besser ausnehmen werden, als wenn sie einzeln stehen.

Wir haben noch eine schöne Varietät der Herbstadonis mit gelben Blumen, die man auch bisweilen wildwachsend findet; Herr Host sah sie z. B. in der Gegend bey Bertholdsdorf in Oesterreich unter dem Getreide. — Ich erinnere hier noch

Adonis vernalis.

Der Frühlingsadonis.

ein Mal, daß Crantz und auch andere Schriftsteller die Herbstadonis und die Sommeradonis mit einander verwechseln, und sie beyde gemeinschaftlich unter eine Art rechnen.

ADONIS VERNALIS, Frühlingsadonis; oder Adonis deren Blumen zwölf Blätter haben, und deren Früchte eyrund sind. (Adonis flore dodecapetalo, fructu ovato.) Man sehe die 235. Tafel.

Sie heißt noch: fenchelblättrige schwarze Nieswurzel; Bergadonis; Teufelsauge; ausdauerndes Adonisröschen mit gelber Blühte; deutsche Adonis; böhmische Christwurzel. — Lat. bey Morison Adonis præcox perennis flore luteo caule plano; bey Hermann Adonis Hellebori radice buphthalmi flore; bey Dodonäus Buphthalmum; bey Clusius Pseudoelleborus niger; bey Bauhin Helleborus niger tenuifolius buphthalmi flore; bey Crantz Adonis sive Helleborus perennis petalis plus octo; bey van Royen Adonis radice perenni; bey v. Haller Adonis perennis dodecapetalos; bey Gouan Adonis seminibus æqualibus apice crassioribus, infra apicem stylatis; bey Jacquin Adonis apennina; sonst auch Helleborus Hipocratis. — Franz. Adonide printaniére; Hellebore d'Hipocrate. — Engl. perennial Adonis; Springadonis. — Ital. Adonide di primavera. — Holl. voorjaarse Adonis; zwarte Nieskruid; Duivelsoog. — Dän. Foraars-Adonis — Schwed. Var-Adonis. — Spanisch und Portugiesisch Adonis de primavera. — Ungr. Kapor rosa; Sarga Kükörtfin. — Russ. Scheltozwjet; Starodubka; Scheltoizwjet.

Dieses perennirende Gewächs findet man auf Hügeln und waldigen Gebirgen, die der Sonne ausgesetzt sind, in Spanien, Oeland, Preussen, Braunschweig, Sachsen, Böhmen, Oesterreich, in der Schweiz, Oberungarn, auch in einigen andern Gegenden Deutschlands und dem südlichen Europa; es blühet gleich im Anfange des Frühlings, oft schon im März.

Der Hauptstengel der Frühlingsadonis wird meistens einen und einen halben, selten bis zwey Fuß hoch; die Seitenäste, in welche er sich theilt, sind bald blumentragend, bald unfruchtbar, und gewöhnlich hat nur der Hauptstengel eine Blume, die Seitenzweige aber nicht. Die Blätter sind schön geformt lang, schmal, angenehm grün, und stehen büschelsweise an den Zweigen. Die Blumen sind groß, schön gelb, aus etwa zwölf Blumenblättern zusammengesetzt, den ungefüllten Anemonen ähnlich. Die Früchte sind eyrund. Die Saamen werden im Oktober reif; sie sind nackt, schließen sich am Stiel genau an, und bilden eine zugerundete Aehre.

Diese Pflanze wird sowohl ihres schönen Ansehens wegen überhaupt, als auch insbesondere ihrer Blumen wegen, die sich schon im Anfange des Frühjahres zeigen, sehr geschätzt, und sie hat in Rücksicht dieser Eigenschaften auf die besten Stellen in den Blumenbeeten,

Rabatten u. d. gl. gerechte Ansprüche. — Man kann sie sowohl durch den Saamen, als auch durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren. Der Saame, welcher im August eingesammelt, und hernach auf einem schattigen luftigen Platze einige Tage hindurch getrocknet werden muß, wird gleich im Herbste auf eine gegen Morgen liegende Rabatte, in gute leichte Erde gesäet, und zwey Zoll hoch mit feiner Erde bedeckt; am besten geschieht die Aussaat, auf der nehmlichen Stelle, wo auch künftig die Pflanzen selbst ihren Platz angewiesen haben, weil sie das Versetzen nicht am besten vertragen, und weil Pflanzen, die nicht versetzt wurden, in viel größerer Vollkommenheit blühen. Den jungen Pflänzchen, welche im darauf folgenden Frühjahre hervorzukommen pflegen, muß den Sommer über mit Jäten und Begießen fleißig gewartet werden; im künftigen Herbste, wenn sie zu dicht beysammen stehen, können die überflüßigen Pflanzen ausgezogen, und auf andere Plätze versetzt werden. Man kann den Saamen zwar auch im Februar oder März aussäen; dann aber pflegt er nicht selten ein ganzes Jahr in der Erde zu liegen, bevor er aufgeht, und in diesem Falle muß das Saamenbeet den ganzen Sommer hindurch von allem Unkraute rein gehalten werden. — Die beste Zeit zum Zertheilen der Wurzeln, oder zum Versetzen der Pflanzen, ist der Herbst; weil aber die auf diese Art gezogenen Pflanzen nie so viele Blumenstengel tragen, und nicht so zahlreiche schöne und große Blumen hervorbringen, als die Saamenpflanzen: so ist es in der Gartenkunst immer besser, sich zur Vermehrung dieses Gewächses, der Zucht vom Saamen zu bedienen, und das Versetzen so viel möglich, zu unterlassen.

Die Wurzel der Frühlingsadonis hat stark purgierende Eigenschaften, und soll überhaupt mit der schwarzen Nieswurzel (Helleborus niger) gleiche Arzneykräfte besitzen; sie wird daher in Frankreich, Obersachsen, besonders in Thüringen, und überhaupt in den meisten Apotheken Deutschlandes, häufig anstatt der ächten schwarzen Nieswurzel, aufbewahrt, und in der Heilkunst gebraucht. Die Wurzel der Frühlingsadonis unterscheidet sich aber von der eigentlichen schwarzen Nieswurzel durch ihren kürzern Kopf, durch die häufigeren, mehr fleischigen und feinern Wurzelfasern, welche unmittelbar aus dem Kopfe hervorkommen, ohne erst aus einer Zertheilung der Seitenäste zu entstehen; durch ihre größere Länge und Verwicklung der Wurzelfasern untereinander; durch ihre dunklere schwarze Farbe von außen, und ihre glänzendere blendende Weiße von innen; und endlich durch ihren stärkeren Geruch. Was den Geschmack betrifft: so schmeckt die Wurzel der Frühlingsadonis ebenfalls scharf und bitter, wie die schwarze Nieswurzel; allein zugleich auch etwas süßlich, was bey der letztern nicht bemerkt wird. [1])

---

[1]) Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse, wie auch solcher, welche mit ihnen verwechselt werden können, von Fried. Gottlob Hayne. Berlin 1802. 1. Band, 2. Lieferung, tab. 5.

= Uebrigens soll, wie Pallas berichtet, das Dekokt dieser Wurzel die weibliche Reinigung befördern; und der Saft der frischen Wurzel, auf Warzen gestrichen, dieselben vertreiben.

ADONIS APENNINA, apenninische Adonis; oder Adonis deren Blumen fünfzehn Blätter haben, und deren Frucht eyrund ist. (Adonis floribus pentdecapetalis, fructu ovato.) [2]) — Ich kann nicht umhin, hier dieses Gewächses, das für Freunde der Gartenkunst keinen geringen Werth hat, nur in etwas zu erwähnen. Diese Adonisart hat mit der vorhergehenden viele Aehnlichkeit, aber ihre Stengel sind mit zahlreichern Blumen gezieret, indem auch die Seitenäste Blumen tragen. Ihre Blattstiele sind etwas röthlich; die Blumen schöner und größer, da sie aus zwölf bis fünfzehn Blumenblättern bestehen, und sie kommen schon im März zum Vorschein. Ihr eigentliches Vaterland ist Sibirien und das apenninische Gebirge; indessen findet man sie bisweilen auch auf den Bergen Oesterreichs, und sie kommt unter eben der Behandlung, die bey den übrigen Adonisarten angegeben wurde, auch in unsern Gärten sehr gut fort, und sie wird als ein schätzbares Blumengewächs, stärker als die vorhergehenden gesucht, weil sie sowohl in Betreff ihrer frühen Blühtezeit, als auch wegen ihrer ansehnlichen Blumen, die schon in der Ferne sich besser ausnehmen, für Blumenbeete einen größern Werth hat.

AEGOPODIUM.

Geißfuß.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die 5. Klasse und in die 2. Ordnung, weil ihre Blumen fünf Staubfäden und zwey Staubwege haben. Ihr lateinischer Name ist von den griechischen Wörtern aix, eine Ziege, und pous, der Fuß hergeleitet.

Als Gattungsunterschied sind folgende Merkmale zu bemerken: Der Blühtenstand ist eine gemeinschaftliche, aus mehreren kleinern zusammengesetzte, gewölbte Dolde; die kleinern oder Nebendolden sind von gleicher Form aber flach. Die Doldenhülle sowohl für die Hauptdolde, als auch für die Nebendolden fehlet ganz; auch ist eine eigentliche Blumendecke kaum zu bemerken. Die Blumen haben überhaupt eine gleiche Form; die einzelnen Blümchen sind alle fruchtbar. Die eigentliche Blumenkrone besteht aus fünf verkehrteyförmigen, hohlen, an den Spitzen eingebogenen, einander

---

2) Eine Abbildung davon hat Jacquin flor. austr. Vol. I. tab. 44.

gleichen Blumenblättern. Die Staubgefäße bestehen aus fünf einfachen Staubfäden, welche zweymal so lang sind als die Blumenkrone. Die Staubbeuteln sind zugerundet. Der Stempel hat den Fruchtknoten unten, und zwey einfache aufrechtstehende Griffeln, die mit der Blumenkrone gleich lang sind; die Narben sind kopfförmig. Saamengehäus ist keines vorhanden; die Frucht ist länglicht eyrund, gestreift, und theilt sich in zwey Theile. Die Saamen sind länglicht eyrund, auf einer Seite gewölbt und gestreift, auf der andern flach; je zwey und zwey beysammen.

Bis jetzt können wir nur eine einzige, unter diese Gewächsgattung gehörige Art, nehmlich:

AEGOPODIUM PODAGRARIA, gemeiner Geißfuß; oder Geißfuß dessen oberste Blätter am Stamme zu dreyen stehen. (Aegopodium foliis caulinis summis ternatis.) — Man sehe die 236. Tafel.

Er heißt auch: Gerhardskraut; das Podagra heilender Geißfuß; Schnittkohl; kleine wilde Angelik; Zipperleinskraut; Hinfuß; Strenzel; Gersch; Gierisch; Giersch; Gösch; Gersch; Strensel; wilder Holder; Ziegenfuß; Gerisch; Geere; Geersiln; Hindlauf; Gierß; Grießbart; Hahnenfuß; Witscherlewetsch. — Lat. bey Theodor, Dodonäus und Tabernämontanus Herba Gerardi; bey Ribin Podagraria; bey Bauhin Angelica sylvestris minor, sive erratica; bey v. Haller Podagraria; bey Scopoli Seseli Aegopodium; bey Crantz Ligusticum Podagraria; bey Reck. Aegopodium foliis inferioribus biternatis sessilibus, caulinis superioribus ternatis; sonst noch Angelica sylvestris repens, Pimpinella angelicæfolia, Pestis hortorum, Piersa; Podagraria sylvestris, Herba germanica, Pycnocomus, Aegipodium, Elaphoboscum. — Franz. Boucage à feuilles d'angelique; la petite Angélique sauvage; Angelique boucane; Herbe à Gérard. — Engl. Goutwort; Herb-Gerard; Ash-weed; wild Masterwort. — Ital. Podagraria; Erba de Gerardo; Angelica minore salvatica. — Holl. Gerardskruit; Geitenpoot; Zevenpoot; Basterd-Engelwortel; wilde Engelwortel; Hanepoot. — Dän. Gerhardi urt; Gedefod; wild Angelica; Svinekaal; Sqvalderkaal. — Schwed. Sqvallerkal; Kirskal; Trebening. — Span. Egopodio; Podagraria; Hierba de San Gerardo; Anjelica menor erratica. — Port. Egopodio; Angelica brava. — Russ. Snit. — Poln. Podagrycznik-ziele. — Ungr. Lúd Labú fu.

Man findet dieses perennirende Gewächs auf feuchten Wiesen, auf gepflügten Feldern, in Wäldern, Obstgärten, Gehägen, an Dämmen, Bächen und Zäunen in ganz Europa; es blühet vom Junius bis im September.

Die Wurzel ist kriechend; der Stengel aufrecht, abgestumpft eckig, beynahe rund, gestreift, hohl, in mehrere Aeste getheilt, beynahe dem Stengel der Meister-

Aegopodium Podagraria.
Geißfuß.

wurzel (Imperatoria Ostruthium) ähnlich, und wird niemals über drey Fuß hoch. Die Wurzelblätter sind groß, gefiedert, sitzen auf langen starken Stielen, und bestehen aus zwey bis drey Paar nebst einem einzelnen länglicht-eyförmigen, am Rande sägeförmig ausgezackten, in eine Spitze auslaufenden Blättchen. Die Stengelblätter bestehen nur aus drey, auf eben diese Art geformten Blättchen, welche an den Gelenken oder Absätzen des Stengels einander paarweise gegenüber stehen. Die Blumen sitzen an den Enden der Stengel und Zweige in gewölbten Dolden; sie sind weiß, und kommen nicht selten schon im May zum Vorschein. Die Saamen werden im September reif, zum Theil auch im August. Die ganze Pflanze, vorzüglich das Kraut, hat einen etwas würzhaften Geruch und Geschmack; und eine Art von Blattlaus (Aphis Aegopodii) ist der gewöhnliche Bewohner derselben.

Das Gerhardskraut ist vor allem als ein lästiges Unkraut bekannt, das in Obst- Küchen- und Grasgärten sehr gemein angetroffen wird, indem es sich durch seine Wurzeln, vorzüglich in einer schattigen Lage und in einem feuchten Boden, ungemein stark ausbreitet: so daß es kaum mit aller Mühe mehr ausgerottet werden kann, was doch geschehen muß, wenn man die andern Gewächse und die bessern Grasarten von ihm nicht gänzlich will unterdrücken lassen. Der Nutzen, den es uns schafft, ist sehr unansehnlich; denn ob es gleich für das Rindvieh, für Schafe und Ziegen, ein ziemliches Futter abgiebt, vorzüglich wenn das Kraut nicht zu alt ist, und wenn es ihnen unter den mancherley Gräsern vermischt, zum Fressen vorgelegt wird, so verdienet es doch keine sonderliche Rücksicht. Auch zur Schweinmast giebt es ein brauchbares Futter; allein es giebt wenig Heu, und die Pferde lassen es unberührt. — In einigen Gegenden werden die jungen Blätter des Geißfusses, wenn sie gleich im Anfange des Frühlinges zum Vorschein kommen in Verbindung mit andern frischen grünen Gewächsen, klein geschnitten, entweder allein oder mit Kohl vermischt, gekocht und als Gemüse verspeiset; sie haben aber einen nicht sehr angenehmen Geschmack, und nur die Gewohnheit macht diese, an sich nicht ungesunde Speise, genießbar. — In den vorigen Zeiten hielt man das frische Kraut dieses Gewächses fur ein schmerzstillendes Mittel, und man pflegte es daher, etwas zerquetscht, auf Gliedmassen, die mit der Gicht oder mit podagrischen Schmerzen behaftet waren, aufzulegen; doch die Erfahrung hat diese Arzneykraft nicht bestättiget, und man findet es daher weder in den Apotheken, noch wird es als ein Hausmittel mehr von den Landleuten gebraucht. — Bisweilen könnte das Gerhardskraut auch, wegen einiger Aehnlichkeit, mit dem giftigen Wasserschierling (Cicuta virosa) verwechselt, und auf diese Art Schaden angerichtet werden; allein nebst den schon angeführten Kennzeichen, die es hinlänglich vom Schierling unterscheiden: so hat der Geißfuß noch überdieß große Scheiden, kleinere Blumendolden, welche ganz ohne Hüllen sind, längere Griffeln auf den Eyerstöcken oder den Fruchtknoten, mehr längliche

Früchte als jener; und endlich so wächst er nicht leicht im Wasser, da doch dieses der gewöhnliche Wohnort des Wasserschierlings ist. Man sehe auch im Verfolg dieses Werkes den Artikel Cicuta, wo sodann, durch das Zusammenhalten der charakteristischen Merkmale beyder Gewächse, ihre Unterscheidungszeichen noch deutlicher in die Augen fallen werden.

AESCULUS.

Roßkastanie.

Diese Baumgattung gehört nach Linne in die 7. Klasse und in die 1. Ordnung, weil ihre Blühten sieben Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Die lateinische Benennung Aesculus scheint von dem Worte edo, ich esse, abzustammen, daher auch einige, besonders ältere Schriftsteller, Esculus schreiben. Inzwischen ist es ziemlich wahrscheinlich, daß bey Plinius und den übrigen alten Naturhistorikern, unter dem Namen Esculus, eine Art Eiche, und nicht die Roßkastanie, verstanden wurde, weil nach ihrer Beschreibung die Früchte derselben eßbar waren, was aber auf die Roßkastanie nicht angewandt werden kann; hingegen welche Eichenart es gewesen seyn müsse, läßt sich gegenwärtig nicht mehr bestimmen.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmale ausgehoben; Der Blumenkelch ist einblättrig, röhrenförmig, in fünf feine, zahnförmige Absätze getheilt. Die Blumenkrone besteht aus fünf zugerundeten Blumenblättern, welche am Rande gefaltet und wellenförmig ausgeschnitten sind; übrigens sind sie flach, offenstehend, buntfärbig, und am Grunde mit schmalen nagelförmigen Fortsätzen in den Kelch eingesenket. Die Staubgefäße bestehen aus sieben pfriemenförmigen Staubfäden, welche zurückgebogen sind, und mit der Blumenkrone eine gleiche Länge haben; die Staubbeuteln stehen in aufrechter Stellung auf denselben. Der Staubweg ist zusammengesetzt aus einem rundlichten Fruchtknoten, der sich in einen pfriemenförmigen Griffel endiget, auf welchem sich eine spitzige Narbe befindet. Das Saamengehäus ist eine rundlichte, lederartige, dreyfächerige und dreyklappige, mit Stacheln besetzte Saamenkapsel. In derselben befinden sich ein oder auch zwey, selten mehrere, beynahe kugelförmige Saamen. Gewöhnlich findet man in den ausgewachsenen Früchten nur einen vollkommen ausgebildeten Saamen; untersuchet man aber die Embrionen: so zeigt sich, daß die natürliche Anzahl der Saamen zwey seyn sollte.

Bisher kennen wir nur zwey Arten der Roßkastanie, und Herr Willdenow hat noch eine dritte, die immer blos als eine Varietät betrachtet wurde, als eine eigene Art beygefügt. Alle diese ansehnlichen Bäume, von zwanzig bis dreyßig Fuß Hö-

Aesculus Hippocastanum.
Die gemeine Roßkastanie.

he, sind ursprünglich in Asien und Amerika zu Hause; und wir wollen sie, ihres Nutzens und ihrer Schönheit wegen, um so mehr, da sie bey uns sehr gut fortkommen, der Reihe nach einzeln näher betrachten.

AESCULUS HIPPOCASTANUM, gemeine Roßkastanie; oder Roßkastanie, deren Blumen sieben Staubfäden haben. (Aesculus floribus heptandris.) — Man sehe die 237. Tafel.

Sie heißt auch: Vexirkastanie; Pferdekastanie; wilde ostindische Kastanie; Roßkeste; Pferdekeste; wilder bitterer Kastanienbaum. — Lat. bey van Royen Aesculus; bey Ray Castanea equina; bey C. Bauhin und Clusius Castanea folio multifido; bey Mathioli und andern alten Schriftstellern Castanea indica; bey Haller Hippocastanum; bey Willdenow Aesculus foliis digitatis septenis: coloris pentapetalis patulis. — Franz. Maronier d' Inde; Chataigne de cheval; Chataigne chevalline. — Engl. Horse-chesnut; common Horse-chesnut. — Ital. Ippocastano; Castagno d'India; Castagne cavalline; Gastagnoni. — Holl. Paardenkarstengeboom. — Dän. Hestecastagne; wildt Kastagnetræ; indianske dyrkede Kastagnetrae. — Schwed. Hästcastagnier. — Span. Esculo castan'a de abballo; Castan'o de Indias. — Port. Esculo; Castanheiro da India. — Böhm. diwoky Kastan. — Poln. konski Kasztian. — Russ. konskoi Kastan. — Ungr. vad Cesztenye.

Dieser Baum stammt ursprünglich aus dem mitternächtigen Asien, von wo aus er nach Europa gekommen ist. Herr du Hamel will zwar behaupten, daß er erst im Jahre 1615 nach Europa überhaupt, und insbesondere nach Frankreich gebracht worden sey; allein schon um das Jahr 1550 soll der erste wilde Kastanienbaum nach Europa gekommen seyn; im Jahre 1588 brachte ihn der berühmte Botaniker Clusius nach Wien; im Jahre 1615 wurde er in Paris, und im Jahre 1633 in England bekannt. Gegenwärtig findet man ihn in allen Ländern von Europa, an den Landstrassen und Wegen, bey Dörfern, vor den Häusern und in Gärten sehr häufig: so daß er beynahe als einheimisch betrachtet, und unter die inländischen Laubholzarten gerechnet werden kann. Er blüht im Anfange des Frühlings.

Sein Stamm erreicht eine Höhe von dreyßig Fuß und darüber; nicht weniger erhält er eine ansehnliche Stärke, denn man findet oft Bäume, die eine Dicke von vier Fuß im Durchschnitte haben. Seine Aeste breiten sich sehr weit aus, und bilden eine schöne Krone. Die Rinde ist Anfangs glatt, eben, weißlich aschgrau oder später schwärzlich; mit dem zunehmenden Alter des Baumes wird sie immer dunkler, zuletzt schwarzbraun, uneben und rissig. Schon dem äußern Anscheine nach hat die Rinde der Roßkastanie viele Aehnlichkeit mit der China Rinde; nur ist sie leichter am Gewichte, zä-

her, und sie läßt sich daher nicht so leicht zu einem feinen Pulver zerstossen. Ihr Geschmack ist bitter und zusammenziehend; folglich hat sie auch in diesem Stücke mit der China eine Aehnlichkeit, nur ist der Geschmack dieser letztern weniger herb und zusammenziehend. Während des Kochens verbreitet sie einen angenehmen Geruch; und der wässerige Aufguß derselben changirt, gegen das Dunkle gehalten, vortrefflich himmelblau. Das Holz des Stammes von erwachsenen Bäumen ist weiß, nach dem Kerne zu hellbraun, in seinem Gewebe zart, faserig, schwammig, leicht am Gewichte, und bricht gern. Die Blätter sind schön grün, ziemlich groß, oft bis sechs Zoll im Durchmesser, handförmig, in fünf bis sieben Lappen abgetheilt, die eben so viele Finger vorstellen; die einzelnen Lappen sind an ihrem obern freyen Ende breiter als an ihrem untern, am Rande doppelt sägeförmig ausgezackt, mit vielen Rippen versehen, sie sitzen auf einem gemeinschaftlichen langen Stiele, stehen an den Aesten einander gerade gegenüber, und haben unter sich eine verschiedene Größe. Die Blüthen bilden ansehnliche aufrechtstehende, pyramidenförmige Trauben; es stehen nehmlich an dem gemeinschaftlichen, sechs bis acht Zoll langen Hauptstiele, die Seitenstiele wechselsweise nach allen Seiten ausgebreitet und beynahe wagrecht; diese tragen drey bis neun, in einer Reihe wachsende, aufwärts gerichtete, kurzstielige Blumen, deren weiße Blumenblätter bey dem Aufbrechen der Blumenknospen mit einem lichtgelben Flecken gezieret sind, der bald darauf in eine oraniengelbe und späterhin in eine hellrothe Farbe übergeht: so daß man zu gleicher Zeit roth und gelbgefleckte Blumen an einem Strauße zu sehen bekommt, wodurch das schöne Ansehen der Blüthen ungemein vermehrt wird. Die fünf Blumenblätter sind ausgebreitet, etwas zurückgebogen, haben einen wellenförmigen, mit feinen Härchen besetzten Rand, und umgeben die Befruchtungswerkzeuge, die aus den schon beschriebenen sieben, oft auch nur sechs, aufwärts gekrümmten Staubfäden und dem Staubwege bestehen. Grifellose Blumen sind bey dieser Art der Roßkastanie seltener, als bey den folgenden. Noch ist zu bemerken, daß sowohl die Blätter, als auch die Blüthen gemeinschaftlich aus einer großen, mit einem zähen harzigen Safte überzogenen, schuppigen Knospe hervor kommen. Die Schalen der Früchte sind grün, von aussen mit vielen Stacheln besetzt, und haben einen scharfen bittern Geschmack; wenn sie ihre vollkommene Reife erhalten haben, so fallen sie mit sammt den Früchten ab, und öffnen sich von selbst in drey Theile. Die darin eingeschlossenen Früchte sind von außen dunkel braungelb oder rothbraun, der eigentlichen oder eßbaren Kastanie in etwas ähnlich, glänzend, nur an einer Stelle mit einem matten, lichtergefärbten Flecken bezeichnet; von innen weiß, wenig saftig, und haben einen sehr bittern Geschmack, aber keinen Geruch; sie werden im Herbste reif.

Dieser ursprünglich ausländische Baum hat, wie schon zuvor erinnert wurde, bey uns beynahe als ein einheimischer das Bürgerrecht erhalten; und er ist durch sein häu-

ſiges Anpflanzen ſo gemein geworden, daß er gegenwärtig wenig mehr geachtet wird. Allein ob er gleich den von vielen ökonomiſchen Schriftſtellern angerühmten wichtigen Nutzen in der Erfahrung nicht leiſtet, und daher auch die übertriebenen Lobſprüche, die man ihm Anfangs beylegte, nicht verdienet: ſo kann er doch ſeiner vielen guten Eigenſchaften, und in mancher Rückſicht auch ſeiner Brauchbarkeit wegen immer in der gehörigen Anzahl unterhalten, und wenn es nöthig iſt auch vermehrt werden, um ſo mehr da ſeine Kultur ſo wenig auszeichnendes hat, und keiner ſonderlichen Mühe bedarf. — Gewöhnlich wird der Roßkaſtanienbaum aus den Früchten oder Nüſſen gezogen, die am beſten im Frühlinge gebauet werden. Doch hat man zu bemerken, daß die Nüſſe während des Winters, mit trockenem Sande bedeckt, wohl verwahrt werden müſſen, damit ſie nicht ſchimmelig werden, oder ſonſt verderben, und ſo ihr Keimungsvermögen verlohren gehe. Man könnte den Saamen allerdings auch ſchon im Herbſte der Erde anvertrauen; allein man lauft alsdann Gefahr, daß, vorzüglich wenn ein naſſer und gelinder Winter einfallen ſollte, ſie entweder von Würmern angefreſſen werden, oder ſonſt auf irgend eine andere Art, zum Beyſpiel durch Fäulniß, verderben, und ſo unſere ganze künftige Hoffnung zernichten. Am zweckmäßigſten iſt daher folgendes Verfahren: ſobald nehmlich im Frühlinge der Froſt aus der Erde verſchwunden iſt, legt man die Nüſſe in Furchen, die einen Fuß weit von einander abſtehen, in Zwiſchenräumen von zwey bis drey Zoll einzeln auseinander, und bedeckt ſie zwey bis drey Zoll hoch mit feiner lockerer Erde. Voraus aber muß der Boden, worein man ſie zu legen Willens iſt, im Herbſte, zwey Spaten tief, umgegraben, und den nächſten Sommer hindurch fleißig vom Unkraute gereinigt werden. Wenn das Aufkeimen der Nüſſe anſchlägt, und der Boden, in welchen ſie gelegt wurden, gut war: ſo werden die jungen Pflänzchen ſchon im erſten Sommer einen Fuß hoch aufſchießen. Im Falle ſie aber zu nahe beyſammen ſtünden, ſo müſſen ſie im darauf folgenden Herbſte in drey Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in jeder Reihe wieder, wenigſtens einen Fuß weit von einander verſetzt werden. In dieſer Pflanzſchule ſollen ſie zwey Jahre ſtehen bleiben; während dieſer Zeit aber werden ſie ſchon ſo viel Stärke erhalten, daß man ſie nach derſelben Verlauf auf jene Stellen verpflanzen kann, in welchen ſie künftig, ihrer Beſtimmung gemäß, für immer zu verbleiben haben. Uebrigens iſt zu bemerken: daß man das Verſetzen der jungen Bäumchen nicht zu ſehr verſpäten ſoll; denn je jünger ſie zu dieſem Zwecke verwendet werden, deſto ſchneller wird ihr Wuchs von ſtatten gehen, und eine deſto anſehnlichere Höhe werden ſie in der Folge erhalten. Die beſte Zeit zum Verſetzen iſt der Herbſt, damit die Knoſpen, welche ſchon ſehr zeitig im Frühlinge zu treiben anfangen, nicht in ihrem Wachsthume zurückgehalten werden. Beym Verſetzen ſelbſt aber darf man die Vorſicht nie auſſer Acht laſſen, daß nehmlich die Wurzeln der jungen Bäumchen, ſo viel es nur immer ſeyn kann, ganz und unbeſchädigt zu erhalten

gesucht werden, weil durch das Abreißen oder Abschneiden derselben ihr gutes Fortkommen ungemein verhindert wird. Eben so wenig dürfen ihre Zweige mit dem Messer abgekürzt werden; denn es ist fast kein Baum, der das Beschneiden der Aeste weniger vertrüge, als dieser. Werden daher einige Aeste von ungefähr abgebrochen, so muß man sie nahe am Stamme vollends abschneiden, damit die Wunde wieder desto eher verwachsen kann. Uebrigens erfordert die Roßkastanie eben keine sonderliche Cultur, und sie kommt fast auf was immer für einem Boden und in einer jeden Lage gut fort: doch in einem sandigen Boden wächst er am liebsten und geschwindesten, und wenn er noch überdies etwas naß ist: so hat man noch den Vortheil, daß die Blätter viel länger grün bleiben, als wenn der Baum in einem trockenen Boden gestanden wäre. Am besten aber können sich die Bäume ausbreiten, und am schönsten wird ihre Krone ausgebildet, wenn sie sich in einer ziemlichen Entfernung von andern Bäumen, in einer freyen Lage einzeln befinden.

Der Wachsthum der Roßkastanie ist ungemein schnell, und schon in wenig Jahren bekommt sie eine so ansehnliche Größe, daß sie nicht nur allein durch ihre Menge von Blüthen das Auge ergetzet, sondern auch im Sommer einen angenehmen Schatten darbiethet; dabey erreicht sie oft ein Alter von mehr als hundert Jahren. Man kennt Bäume, die in einem Zeitraume von zwölf bis vierzehn Jahren schon groß genug gewachsen waren, um zwey bis drey Sitze unter ihren Aesten aufzunehmen und mit kühlenden Schatten zu versorgen. Der Wachsthum dieser Bäume hat noch das Besondere an sich: daß bey ihnen, wenn einmal die Knospen geöffnet sind, der Trieb für das ganze Jahr, gewöhnlich innerhalb eines Zeitraumes von weniger als drey Wochen, gänzlich vollbracht wird. Man kann bey ihnen frische Triebe sehen, die während dieser kurzen Zeit eine Länge von einem und einem halben Fuß erhalten haben, und an welchen sich auch schon die Blätter vollkommen ausgebildet befinden; ja man will sogar die Bemerkung gemacht haben: daß die Roßkastanie zur Triebzeit innerhalb vier und zwanzig Stunden an allen ihren Aesten um einen Zoll in der Länge gewinne. — Sobald die Blüthen abgefallen sind: so bilden sich auch schon die Knospen für das folgende Jahr, die bis in den späten Herbst beständig an Dicke zunehmen, und ein rothbraunes Ansehen haben. Die äussere schuppige Decke wird alsdann mit einem zähen harzigen Safte überzogen, welcher darzu dienet, die zarten Knospen im Winter vor Regen und Kälte zu verwahren. Sobald es aber im Frühlinge nur ein wenig warm zu werden anfängt, so zerschmilzt dieser Saft, und fließt ab, wodurch dann die Knospen ihre Freyheit bekommen, um sich hinlänglich ausbreiten zu können. Das Bemerkenswertheste an diesem harzigen Ueberzuge ist, daß er niemals so hart wird, als daß durch ihn die zarten Knospen beschädigt werden könnten, welche allezeit an den äussersten Enden der vorjährigen Triebe zum Vorschein kommen. Und hieraus erhellet auch die Ursache, warum man

die Roßkastanienbäume nicht beschneiden darf, indem dadurch der ganze Trieb für das folgende künftige Jahr gänzlich zernichtet würde [1]). Dieß über die Cultur dieser Baumart, bey der man nichts Besonderes zu beobachten nothwendig hat.

Obgleich die Roßkastanie das übertriebene Lob nicht verdienet, daß ihr in Betreff ihrer Nutzbarkeit häufig beygelegt wurde: so kann man sie doch auf mancherley Art zu verschiedenen Zwecken gebrauchen, wodurch die geringe Mühe, welche auf ihre Cultur verwendet werden muß, hinlänglich vergolten wird. — In der schönen Gartenkunst ward dieser Baum in den vorigen Zeiten, nicht nur allein seines schnellen Wuchses wegen, sondern auch weil er im Sommer einen sehr angenehmen dichten Schatten giebt, und weil er, wenn er in voller Blüthe steht, ein sehr schönes Ansehen hat, so daß ihm beynahe kein anderer Baum an Schönheit gleichkommt, verschiedentlich benützt. Allein da er seine Blätter sehr zeitlich im Sommer, nicht selten, bey trockener Witterung, schon im Julius, fallen zu lassen anfängt, und dieses Abfallen der Blätter durch so lange Zeit bis in den späten Herbst, und kein Blatt mehr auf den Zweigen ist, fortdauert; da noch ferner das Abfallen der häufigen unreifen und reifen Früchte hinzukommt: so muß in den Gärten dadurch nothwendig ein immerwährender lästiger Unrath erzeugt werden, der ein beständiges kostspieliges Reinigen der Plätze erfordert. Dieß ist dann auch eine der vorzüglichsten Ursachen, warum er heut zu Tag in Garten nicht mehr so häufig als sonst gepflanzt wird. Hauptsächlich gebrauchte man ihn ehemals zur Anlage schattiger Alleen an den Hauptgängen der Gärten; doch hierzu taugt er gerade am wenigsten. Denn wenn sich die Aeste der nahestehenden Bäume so weit ausbreiten, daß sie an einander stossen, so kommen die meisten Blüthen, welche sie tragen, und die sich an den Enden der Zweige befinden, dem Beobachter aus den Augen; ferner je größer die Bäume in der Folge werden, desto mehr verwirren sich ihre Aeste unter einander, und desto weniger Blüthen werden sie tragen, wodurch dann nothwendig ihr schönes Ansehen, weswegen man sie doch vorzüglich schätzet, verloren gehen muß. Endlich weiß man auch aus der Erfahrung, daß wenn die Roßkastanienbäume nahe beysammen stehen, und sich ihre Aeste dicht in einander verwachsen, die Blätter derselben viel früher abfallen, als wenn sie einzeln und in einer freyen Lage gepflanzt sind. Wenn man sie daher doch zur Anlegung von Alleen gebrauchen will: so wird es nur an freyen Landstrassen, in einem nicht zu nassen und auch nicht zu trockenen Boden mit Vortheil geschehen können, um so mehr da sie weniger als andere Bäume einer Mißhandlung ausgesetzt sind, weil

---

[1]) M. F. Ledermüller's physikalisch-mikroskopische Zergliederung und Vorstellung einer sehr kleinen Winterknospe des Hippocastani seu Aesculi: oder des wilden Roßkastanienbaumes; mit 3 ausgemalten Kupfertafeln. Nürnberg 1802. gr. Fol.

niemand ihre Früchte zu bestehlen verlanget, und sie doch einen vortrefflichen Schattenstand für Wanderer und Viehheerden in der Mittagssonne abgeben.

Ihre eigentlichen Standorte sind freye Grasplätze in Thiergärten, auf der Hausflur und dergleichen. Besonders gern pflanzt man sie vor Wohnhäuser, hauptsächlich an der Mittagsseite, um die brennenden Strahlen der Sonne von den Fenstern und Thüren abzuhalten; zugleich dienet er hier, seiner ansehnlichen Höhe und seines dicken Laubes wegen, als Schutz der Gebäude gegen Feuersbrünste und Windstösse. Auch an den Ufern reißender Ströme kann die Roßkastanie mit Nutzen gepflanzt, und als eine sehr haltbare Vorbauung gegen das Einreißen und zur Befestigung der Dämme bey Mühlen u. s. w. gebraucht werden; denn ihre häufigen und starken Wurzeln verflechten sich sehr fest in einander, und leisten jeder eindringenden Gewalt den stärksten Widerstand. Hier kann sie auch an ihren Aesten schon etwas stärker beschnitten werden; ja es wird bisweilen sogar nothwendig, damit sie weniger in die Krone, desto mehr aber in die Wurzeln treibt. — In einer ganz freyen Lage also erreicht dieser Baum seine vollkommene Größe und Schönheit: so daß man nicht selten Stücke antrifft, die sich mit ihren Aesten in kegelförmig zugerundeten Kronen über dreyßig Fuß im Durchmesser ausbreiten; sie stehen schön gerade, und verwachsen sich nebstbey so dicht, daß sie bey den durchdringendsten Sonnenstrahlen einen vollkommenen Schatten gewähren. Wenn ein Baum dieser Art, in einer solchen Lage in voller Blüthe steht, so übertrifft er beynahe alle in Europa bekannten Bäume an Schönheit: indem der ganze äußere Umfang der Krone mit den schönen und ansehnlichen aufrechtstehenden Blumentrauben so überflüßig geziert ist, daß beynahe der ganze Baum damit bedeckt zu seyn scheint, und die sich dann auch schon in der Ferne mit ihrer blendenden Weiße und in der Nähe zugleich mit ihren abstechenden gelben und rothen Flecken, unter den grünen Blättern vortrefflich ausnehmen. Diesen schönen Anblick genießt man schon im May; und wenn die Witterung mäßig ist, so wird er bisweilen einen ganzen Monat hindurch dauern. Allein es ist wohl sehr traurig, daß dieser Baum oft schon im Junius seine ganze Schönheit verliert; denn er wird von seinen ärgsten Feinden, den Maykäfern (Scarabæus Melolonta L.), nicht selten fast ganz entlaubt. Auch die Raupe der Ahorn-Eule (Larva Phalænæ Aceris L.) verursachet im Julius und August an demselben nicht weniger beträchtliche Verheerungen. — Uebrigens verdienet die Roßkastanie nicht nur allein als ein schöner Baum in Rücksicht der Gartenanlagen, sondern auch in Betreff der Benutzung ihrer einzelnen Theile, unsere ganze Aufmerksamkeit.

Die Rinde des Stammes der Roßkastanie enthält nach häufigen, wiederholten chymischen Versuchen eine ansehnliche Menge von Gärbestoff, und sie kann daher als Lohe in der Gärberey mit Nutzen gebraucht werden. — Nicht minder vortheilhaft fielen die Versuche mit dieser Rinde, als Färbematerial aus: kaltes darüber

gegossenes Wasser färbt sich schön himmelblau; mit einem Zusatze von Eisenvitriol und Kochsalzlauge verschafft sie dem Zeuge eine schwärzlich graue, in das Grüne fallende Farbe; übrigens giebt sie mit andern Zusätzen und Vorbereitungsbeizen noch verschiedene andere ziemlich beständige Farben: als Braun oder Röthlichgelb, Schwarzgrau, Isabellgrünlich, Chamoisdunkelgrün, Blaulichgrau, Kaffeebraun u. a. m. Wenn diese Rinde mit Vitriolgeist ausgezogen wird, so kann man das darin gebeizte Aeschenholz färben, daß es sich in das Violetfärbige neigt; durch den bloßen Anstrich aber fällt die Farbe bey weitem weniger schön aus, als durch das Beizen. — Am meisten aber verdienet die Roßkastanienrinde als ein wirksames Arzneymittel unsere Aufmerksamkeit; denn sie soll nach den Beobachtungen mehrerer Aerzte, besonders der Herren Peiper und Zanichelli, nicht nur allein starke zusammenziehende und der Fäulniß widerstehende Arzneykräfte besitzen, sondern auch in ihren übrigen Wirkungen ganz mit der Fieberrinde übereinkommen. Man bedienet sich zu diesem Behuf der zu einem feinen Pulver gestossenen Rinde der jüngern Zweige, und giebt sie in eben den Gaben, und, wenn es erfordert wird, mit den nehmlichen Zusätzen, wie die Chinarinde ein. Bey eingewurzelten Quartanfiebern will man die Wirkung dieses Arzneymittels nicht immer zur Hebung der Krankheit kräftig genug gefunden haben; hingegen bey den periodischen Fiebern von der dreytägigen Art, soll man mit demselben nur sehr selten seinen Zweck verfehlen. Der italienische Arzt Hr. Zanichelli, behauptet sogar, in einem von ihm bekannt gemachten Briefe [2]), daß die Rinde der Roßkastanie in Tertianfiebern, die noch nicht zu tiefe Wurzeln geschlagen haben, allemal den glücklichsten Erfolg gezeigt habe; auch führt er hier verschiedene Versuche an, aus welchen erhellet, daß die durch gedachte Rinde geheilten Fieberkranken weder in Recitive verfallen, noch nachher mit darauffolgenden schlimmen Zufällen anderer Art zu kämpfen haben; und kurz er behauptet: daß das Pulver von dieser Rinde, in Betreff der Wirksamkeit, intermittirende Fieber zu heben und der Fäulniß zu widerstehen, die Chinarinde wo nicht übertreffe, doch wenigstens ihr gleich komme, und daher am besten und sichersten derselben Stelle vertreten könne. Diesem günstigen Urtheile pflichtet auch Hr. Peiper in seiner Streitschrift 3) vollkommen bey, indem er behauptet: daß die Roßkastanienrinde der peruvianischen Fieberrinde in keinem Stücke nachzusetzen wäre, und daß sie der Fäulniß und dem Brande eben so kräftig wie jene widerstehe; doch wenn dieses Arzneymittel in dem Körper der Kranken Verstopfungen hervorbringen sollte, was auch zuweilen unter dem

---

2) Lettera da Giov. Jac. Zanichelli, speciale all' insegna dell' Ercale d'oro, intorno alle facolta dell' Ippocastano. Venezia 1733. 4to.

3) Henr. Wilhelm. Peiper, difs. de cortice Hippocastani. Duisburg. 1763. 4to.

Gebrauche der Chinarinde zu geschehen pflegt: so räth er, um dieses zu verhindern, dasselbe mit Rhabarber zu versetzen. Auch Hr. Arnemann sagt: daß die Rinde der Roßkastanie unter allen Substituten der Chinarinde eines der vorzüglichsten sey. Nach seiner Anweisung giebt man sie in Pulver zu einem Scrupel, zu einer halben auch ganzen Drachme und mehr, je nachdem es die Umstände erfordern. Hr. Buchholz stimmt diesen Urtheilen in so fern bey, daß er dem blossen Pulver keine hinlängliche Kraft gegen Wechselfieber zuschreibt, wie die erst genannten Schriftsteller gethan haben; sondern er bereitet aus der Roßkastanienrinde ein Extrakt nach der Garrayischen Methode, welches die gewünschte Wirkung äussern, und auch in seinen übrigen Eigenschaften eben so kräftig als das Chinaextrakt seyn soll. Auch in Betreff des äusserlichen Gebrauches, bey brandigen Geschwüren u. d. gl. kann die Rinde der wilden Kastanie, ihrer antiseptischen Arzneykräfte wegen, der Chinarinde ganz füglich an die Seite gesetzt werden, wie Hr. Buchholz durch verschiedene Versuche erwiesen hat 4). Uebrigens hat man zu bemerken, daß die Roßkastanienrinde, welche man für die Apotheken zum Arzneygebrauche einsammeln will, weder von zu alten und dicken, noch von zu jungen Zweigen genommen werden darf; sondern man soll sie nur von Zweigen, die ungefähr die Dicke eines Fingers haben, im Anfange des Frühlinges abnehmen, und von dem daran sitzenden Splinte gut reinigen, im Schatten wohl trocknen, und vor Staub, Schimmel und Würmern gehörig verwahren. — Es wäre zu wünschen, daß mehrere scharfsinnige Aerzte sich bemühten mit diesem Mittel genauen Versuche anzustellen, um so die Resultate ihrer Erfahrungen dem medicinischen Publikum vorlegen zu können; denn nur mehrere zuverläßige, praktisch erprobte Beobachtungen werden im Stande seyn, uns über die Umstände, wie und unter welchen die Rinde der Roßkastanie der theuern ausländischen Chinarinde substituirt werden darf, zu belehren 5).

---

4) Buchholz chymische Versuche über einige der neuesten einheimischen antiseptischen Substanzen. Leipzig 1776. 8.

5) Die vorzüglichsten Schriften über die Benützung der Roßkastanienrinde anstatt Chinarinde sind: Joan. Pet. Eberhard, diss. de Nucis vomicæ et corticis Hippocastani virtute medica; resp. R. C. Junghans. Halæ 1770. 4to. — Ant. Turra delle febrifuga facolta dell' Ippocastano. Vicenza, 1781. 12. — Auch ins Deutsche übersetzt von Jagemann, mit einer Vorrede und Anmerkungen von W. H. S. Buchholz. Weimar 1783. 8vo. — Steht auch in: Rootnagel's praktischem Handbuche 1. Band. 2. St. — Auch eine spanische Uebersetzung: El Hippocastano, o Castana de Indias verdadero sucedaneo de la Quina etc. traducida del Italiano al Castellano por Casp. Diez y Gavardo. Madrid 1784. 4to. — Medicinisch-chirurgische Bemerkungen von Christ. Fr. Schumacher. 1. Band. Kopenhagen 1800. 8vo.

Das Holz dieses Baumes hat keinen sonderlichen Werth. Als Nutzholz betrachtet, läßt es sich nicht sehr glatt hobeln; inzwischen kann es doch zu Sachen verarbeitet werden, die an trockene Orte zu stehen kommen, für feuchte Plätze hingegen taugt es durchaus nicht, weil es die Nässe leicht an sich zieht, und dann sehr bald zu faulen anfängt. Am meisten wird es noch zu starken oder dünnen Brettern geschnitten, um Packkasten daraus zu machen. Bisweilen gebrauchen es auch Ebenisten zu ihrer Arbeit; und die Tischler verfertigen sogar öfters Tischblätter daraus, die ein ziemlich gutes Ansehen haben. Uebrigens soll das Holz der Roßkastanien dem Wurmfraße nicht ausgesetzt seyn; daher es auch von Formschneidern und Bildschnitzern besser als Lindenholz verarbeitet werden könnte, und Houtyn versichert, daß es in Holland wirklich häufig geschehen soll. Zu Zimmerholz taugt es wenig, höchstens könnte man es in einer Lage, wo es von Feuchtigkeiten nichts zu leiden hat, hierzu gebrauchen; im Trockenen aber soll es, nach den Erfahrungen einiger Baumeister, fast unvergänglich seyn, wenn nehmlich die Vorsicht gebraucht wird, daß man selbes zuvor entweder in Oehl tauchet, oder mit Theer von allen Seiten gut überzieht. — Als Brennholz wird es ebenfalls nicht sehr geschätzet, weil es stark schmaucht, und weder rechte Flammen, noch anhaltende Kohlen giebt: indessen wenn es recht gut ausgetrocknet ist, so macht es eine geschwinde starke, aber nicht lange fortdauernde Hitze, aus welcher Ursache die Kalk- und Gypsbrenner dasselbe bey ihrer Feuerung doch gut gebrauchen können. Aus dem nun Angeführten sieht man, daß das Holz der Roßkastanie überhaupt nur unter die geringern, weniger nutzbaren Holzarten gehöret. — Endlich hat man noch zu bemerken, daß in Gegenden, in welchen von dieser Baumgattung ein solcher Vorrath vorhanden ist, um sie als gewöhnliches Ober- und Unterholz benutzen zu können, man von dem Unterholze oder den abgehauenen Aesten, alle Frühjahre zuvor die harzigen Knospen abbrechen, und selbe in Wasser kochen soll, denn dadurch erhält man eine ziemliche Menge harziger Materie, die oben auf dem Wasser schwimmet, und welche abgenommen und gesammelt, wie eine Art von Wachs benützt werden kann [6]). Erst nachdem dieses geschehen, ist das Holz zur Feuerung zu gebrauchen, damit man auf diese Art allen nur möglichen Vortheil von dieser Baumart zu ziehen suche.

Die Blüthen der Roßkastanie liefern den Bienen häufigen Stoff zu Honig und Wachs, und das Bienenbrod, welches sie daselbst auf die Beine laden, sieht beynahe dunkelroth, wie rother Bolus, aus. In dieser Rücksicht, weil diese Bäume schon sehr zeitig im Frühlinge blühen, könnte ein, bey einer Bienencolonie nahe gelegenes Wäldchen von Roßkastanien, auch zur Ersparung eines großen Theils des Futterhonigs

---

6) Man sehe über die Benutzung der Knospen zu Wachs auch den in der Folge abzuhandelnden Artikel: schwarze Pappel (Populus nigra).

bienen. — Selbst die klebrigen Knospen dieser Bäume geben den Bienen Stoff zu Vorwachs, Wachs und Honig.

Die Blätter der Roßkastanie können ebenfalls auf mancherley Art mit Nutzen verwendet werden; so hat man mit den jungen oder Herzblättern nicht unglückliche Versuche gemacht, um sie anstatt des Hopfens beym Bierbrauen zu gebrauchen. Das schon ältere aber noch grüne Laub wird von den Schafen, Ziegen, Hirschen und dem Hornviehe nicht ungern genossen; besonders ist das abgefallene Laub für das Rothwildbret im Winter eine sehr gute Nahrung, weil es viel länger frisch bleibt als das Laub von andern Bäumen. Das Wild sucht es deßwegen begierig unter dem Schnee hervor, und selbst der zärtlichere Hase liebt dasselbe. Noch können Landwirthe dieses Laub auf eine vortreffliche Art benutzen, indem sowohl dieses als auch die Schalen der Frucht, eine vollkommen gute Erde geben, die man sogar auf Mistbeeten gebrauchen kann. Man bringt zu diesem Behuf im Herbste beydes in einer flachen Tiefe, nicht aber in einer Grube, in einen Haufen, welcher gegen drey Fuß hoch ist, zusammen, und überläßt es so den Einwirkungen der Witterung; damit aber das Verfaulen desto geschwinder vor sich geht, so muß ein solcher Haufe, vorzüglich bey Regenwetter, öfters umgewendet werden. — Daß übrigens das Laub dieses Baumes auch zur Streu für das Vieh in den Ställen benutzt wird, bedarf als eine ohnehin allgemein bekannte Thatsache keiner besondern Erwähnung.

Die äußere lederartige und stachelige Schale der Früchte läßt, außer dem oben angeführten Gebrauche zur Bereitung einer guten Gartenerde, auch einigen Nutzen in der Färberey erwarten. Bey den von Hrn. Sukow damit angestellten Färbeversuchen ergab sich: daß diese Schalen zerschnitten, und in Wasser gekocht, eine schleimige, schäumende, beynahe farbenlose Brühe geben; als er aber zu drey Loth abgekochten Schalen ein Loth Pottasche zusetzte, wurde die Brühe sehr gesättigt schwarzbraun, und gab dem mit Eisenvitriol vorbereiteten Tuche eine ganz brauchbare, satte gelbbraune Farbe; dem mit Alaun zubereiteten eine schwache röthlichbraune. — Nach Dambourney's Versuchen sollen auch die Zweige und Blätter der Roßkastanie brauchbare braune Farben liefern. — Den vorzüglichsten bis jetzt bekannten Nutzen, den diese Schalen gewähren, erzwecket man dadurch, wenn man sie in wohl verschlossenen lutirten Gefäßen zu Kohlen verbrennet, wo sie sodann eine schöne und feine schwarze Farbe zu Wasser- und Oehlmahlereyen abgeben. — Einige Landwirthe gebrauchen sie endlich noch als ein bewährtes Mittel die Wanzen zu vertreiben, auf folgende Art: Man kocht nehmlich diese Schalen recht stark in Wasser, gießt hernach das Wasser davon ab, und bestreicht damit diejenigen Stellen in Bettladen u. d. gl. in welchen sich das Ungeziefer aufhält. Will man diese unangenehmen Gäste aber aus den Ritzen der Wände vertrei-

ben: so muß man diese überweißen, und daben anstatt des gemeinen Wassers, dasjenige, in welchem die Schalen der Roßkastanien abgekocht wurden, dem Kalke beymischen.

Die Früchte selbst gewähren einen bey weitem mannigfaltigeren Nutzen. Zuerst kommen sie als Nahrungsmittel für Menschen und Thiere in Betrachtung; allein obschon sie für den Menschen eigentlich nicht als genießbar angesehen werden können: so weiß man doch aus der Erfahrung, daß sich unter den traurigen Umständen bey einem Mangel des Getreides in Mißwachsjahren ein gutes Mehl davon bereiten läßt, das man im Nothfalle, um Brod daraus zu backen, verwenden kann. Zu diesem Behuf reibt man, die zuvor von ihrer eigentlichen dunkelbraunen Rinde wohl gereinigten und abgeschälten wilden Kastanien, auf einem Reibeisen, wässert sie wenigstens drey Tage lang in frisches Wasser ein, das während dieser Zeit zu wiederholten Mahlen abgelassen und mit frischem reinem Wasser verwechselt werden muß, damit auf diese Art ihre unangenehme Bitterkeit so viel möglich verloren geht, und läßt dann nach Verlauf dieser Zeit die geriebene Masse völlig trocken werden. Sie wird endlich ganz fein zu Mehl gemahlen, und entweder für sich allein, oder mit Mehl vom Getreide vermischt, zum Brodbacken gebraucht. — Für Hirsche hingegen ist die reife rohe Frucht eine sehr angenehme Speise; ja man darf sagen, daß das Rothwild und die Rehe beynahe eben so gern nach den Roßkastanien gehen, als zu einer sogenannten Salzlecke. Man pflanzt daher diesen Baum sehr häufig und mit Vortheil in den Thiergärten; und wenn die Früchte reif werden, so versammelt sich das Wild um dieselben, besonders wenn sich ein starker Wind erhebt, der die Nüsse abreißt, auf welche es sodann genau Acht hat, und dieselben, so bald sie abfallen, sogleich sehr begierig auffrißt. Die Besitzer eines Thiergartens, in welchem sich viele Roßkastanienbäume befinden, sollen deßwegen auch diese Früchte einsammeln lassen, um damit im Winter das Wildpret zu füttern. — Auch unsere Hausthiere lassen sich die Roßkastanien als Futter gefallen; zwar will außer den Ziegen, welche sie mit Begierde fressen, besonders wenn die äußere braune Schale abgestossen worden, keines derselben diese Früchte ohne Vorbereitung gern essen: doch wenn anfänglich ein Hunger von zwey Tagen die Thiere zwingt, Getreide und Häckerling mit zerstossenen Roßkastanien vermischt zu versuchen, so gewöhnen sie sich in kurzer Zeit so sehr zu diesem Nahrungsmittel, daß sie dasselbe in der Folge beynahe allen andern vorziehen, sie befinden sich dabey ungemein wohl und gesund, und nehmen an Fleisch und Fett außerordentlich zu. Inzwischen hat man verschiedene Methoden um unsere Hausthiere nach und nach an dieses Futter zu gewöhnen, und es ihnen angenehmer zu machen, in welchem Falle man es dann aber auch zur Mastung der Schweine, der Schafe, des Hornviehes und des Federviehes vortrefflich benutzen kann. So läßt sich das Hornvieh leicht daran gewöhnen, wenn man demselben die Roßkastanien klein zerstossen, mit Salz und Schrot vermengt, vorlegt, nach einigen Tagen das Salz stufenweise vermindert,

und die Früchte immer weniger zerstösset, bis man sie am Ende auch ohne alle Zubereitung verfüttern kann. Die einmal daran gewöhnten Melkkühe essen sie begierig, geben davon eine gute butterreiche Milch in reichlicher Menge, die von der Bitterkeit der Roßkastanien nicht im geringsten einen übeln Geschmack annimmt, und sie werden in kurzer Zeit davon fett. Noch ist dabey die Vorsicht zu beobachten, daß man das mit dem Mehle der Roßkastanien vermischte Getreide, Schrot oder Häckfel nicht trocken, sondern naß füttere, weil sonst das Futter leicht zu hitzig seyn könnte, und auch weil das Vieh die geschrotenen Roßkastanien, wenn sie nicht stark angefeuchtet sind, gern hinweg bläst. Aus dieser Ursache lassen einige Landwirthe diese Früchte nicht schroten, sondern nur zerschneiden; und ein anderer Landwirth 7) ließ dem zu mästenden Viehe dreymal des Tages von geschnittenen und zweymal von geschrotenen Roßkastanien zur Abwechslung vorlegen, wobey er behauptet, daß er diese Methode am besten gefunden habe. In Sachsen haben die Versuche der ökonomischen Gesellschaft zu Leipzig nicht nur die Güte dieses Futters bestättiget; sondern man hat auch gefunden, daß verschiedene Stücke Vieh, welche dasselbe bekamen, von der Seuche verschont blieben. Allein ob dieser glückliche Erfolg wirklich dem Futter allein, oder vielmehr andern günstigen Nebenumständen zugeschrieben werden müsse? dieß dünkt mich ein Problem zu seyn, das noch von zuverläßigen genauen Erfahrungen seine Auflösung erwartet. — Die Schafe fressen nicht nur die Roßkastanien selbst, wenn man sie ihnen zerschnitten vorlegt, sondern auch die äußern Schalen, in welchen die Früchte liegen, ob sie gleich hart und mit spitzigen Stacheln versehen sind. Landwirthe, welche Schafe halten, thun daher sehr wohl, wenn sie ihre Lämmer bey Zeiten darzu gewöhnen: um so mehr da die Roßkastanien zugleich auch das zuverläßigste Mittel sind, welches wir bis jetzt gegen die Faulsucht oder das sogenannte Faulfressen der Schafe kennen, denn sie dienen nicht nur allein als Vorbauungsmittel um diese Krankheit zu verhindern, als auch bey einem wirklichen Eintritte derselben sie wieder zu heilen. Am leichtesten aber kann ein Schäfer seine Schafe an dieses Futter gewöhnen, wenn er die jungen Lämmer um Michaelis alle Tage etwas klein geschnittene frische Roßkastanien aus der Hand, und dann von Zeit zu Zeit immer mehr davon fressen läßt. Sie werden dieselben ungeachtet ihrer Bitterkeit binnen kurzer Zeit fressen lernen, wenn man ihnen auch kein Brod oder sonst etwas anderes darunter menget. Sobald im Herbste Nebel und Reife einfallen, muß man dieses mehrere Tage nach einander des Morgens und Abends wiederholen, und sie so viel davon fressen lassen, als sie nur wollen, was ihrer Gesundheit sehr wohl zu Statten kommen wird. Man kann sich auch die langweilige Mühe, die Roßkastanien klein zu schneiden, allenfalls dadurch ersparen, daß man sie

---

7) Reichsanzeiger auf das Jahr 1795, 2. Band, Nro. 205, Seite 2044.

in Trögen, wie die Rüben, mit dem Stoßeisen zerstößt; und damit sie bey einer Schäferey beständig vorräthig sind, kann man sie gleich, wenn sie ihre Reife erlangt haben, trocknen und aufbewahren. Auf ein Schaf rechnet man täglich ein und ein Viertelpfund Früchte oder Schalen, oder beyde zusammen. Die Erfahrungen vieler sächsischen Schäfer bestättigen die Güte dieser Fütterung, und die Roßkastanien werden von ihnen noch immer mit großem Nutzen als ein gesundes Futter und als ein vortreffliches Mittel gegen die oben genannte Krankheit angewendet. Hämmel nehmen bey diesem Futter am geschwindesten zu; übrigens aber müssen sowohl die Schafe als auch das Rindvieh bey dieser Fütterung ihr gewöhnliches Heu bekommen. — Die französischen Oekonomen haben durch angestellte Proben noch eine andere Methode erfunden, um die dem Viehe anfänglich widrige Bitterkeit der wilden Kastanien zu vertreiben, nehmlich: man zerstoßt sie, und legt selbe in ein Wasser, in welchem zuvor ungelöschter Kalk abgelöscht worden; gewöhnlich rechnet man auf zwey Metzen Roßkastanien zwanzig Quart Kalkwasser. In demselben läßt man die Früchte einige Zeit (z. B. zweymal vier und zwanzig Stunden) liegen, sie werden darauf herausgenommen, einige Mahl mit reinem Wasser wohl ausgewässert, und dann dem Viehe verfüttert. Die größern Hausthiere fressen sie ohne eine fernere Zubereitung sehr begierig, und sie bekommen ihnen sehr gut; für das Federvieh aber müssen sie vorher noch drey bis vier Stunden in reinem Wasser gekocht, und darnach zu einer Art von Teig zerrieben werden. Hühner, welche damit gefüttert wurden, nahmen zusehends an Fett zu, bekamen ein derbes, weißes Fett, und ein zartes treffliches Fleisch, das sehr wohlschmeckend gefunden wurde. Das durch diese Zubereitung der Roßkastanien erhaltene Kalkwasser kann dann noch mit Vortheil zum Düngen der Aecker und Wiesen gebraucht werden 8). So sehr aber diese Methode bey der Behandlung des Mastviehes zu empfehlen seyn mag: so wenig will man sie zur Fütterung trächtiger oder säugender Kühe angewandt wissen, weil man befürchtet, daß das ätzende Wesen des Kalkes denselben vielleicht allmählig schädlich werden könnte. Uebrigens ist noch zu bemerken, daß durch diese Zubereitung der Roßkastanien oder indianischen Maronen, wie sie in Frankreich genannt werden, nicht nur allein ihre Bitterkeit, sondern auch ihre Arzneykräfte verloren gehen, und daß sie dann nicht mehr als ein Mittel gegen das Faulfressen der Schafe angesehen werden können. — Endlich soll auch die geschrotene Frucht des wilden Kastanienbaumes für Pferde ein zum Theil brauchbares Futter geben, besonders zu einer Zeit, wenn sie den Husten haben, oder am schweren Athmen leiden. In der Türkey werden auch zuverläßigen Nachrichten zufolge, die

---

8) Anatomische, chymische und botanische Abhandlungen der königl. Akademie der Wissenschaften in Paris. Aus dem Franz. übers. von W. B. A. Steinwehr. gr. 8. Breslau 1754. 5. Band, Seit. 627.

Roßkastanien in dieser Rücksicht häufig unter das gewöhnliche Pferdefutter gemischt, woher sie auch ihren Nahmen erhalten zu haben scheinen. Dieß über die Benutzung der wilden Kastanien zur Fütterung der Hausthiere 9).

Obschon die Roßkastanien als eigentliches Arzneymittel weder von Aerzten verordnet, noch in den Apotheken aufbewahret werden: so sind sie doch in mancherley Zufällen unter den gemeinen Leuten als ein Hausmittel bekannt. Ein halbes oder auch ein ganzes Quentchen dieser zu einem Pulver zerstossenen Früchte hat nicht selten in Kolikschmerzen die trefflichsten Dienste geleistet. Hysterische Frauenspersonen haben sich mit diesem Mittel öfters schon von ihrem Uebel geheilet. Man läßt zu diesem Endzwecke die reifen Roßkastanien wohl trocken werden, stößt sie in einem Mörser zu einem feinen Pulver, und nimmt es in der oben angezeigten Quantität entweder für sich allein; oder man gießt auf zwey bis drey Unzen dieses Pulvers ein Quart Branntwein, läßt beydes einige Tage hindurch an der Sonne stehen, und trinkt in dem betreffenden Falle ein Spitzglas voll von dieser Tinktur; man kann auch die noch saftigen und frischen Roßkastanien fein geschnitten oder zerrieben in Branntwein einnehmen. Das Dekokt dieser Früchte ist ein vortreffliches wurmtreibendes Mittel; allein wenige Menschen können selbes, seines sehr unangenehmen äußerst bittern Geschmackes wegen, einnehmen. — Endlich geben die geschälten, getrockneten und zu einem feinen Pulver zerstossenen wilden Kastanien noch ein starkes Niesepulver, mittelst welchem schon öfters Anfälle von Hemikranie gehoben worden seyn sollen; auf gleiche Art bedienet man sich dieses Pulvers zum Einschnupfen in die Nase, um die Schwerhörigkeit zu heilen. In so fern diese Uebel von Anhäufung des Schleimes in der Nase und den benachbarten Schleimhöhlen herrühren, mag es auch allerdings Nutzen schaffen; allein da zugleich heftige Erschütterungen des Kopfes damit verknüpft sind, so würde ich dieses Mittel zu versuchen nie, außer auf Geheiß eines Arzneyverständigen, anzurathen wagen.

Außer diesem bereits angeführten Nutzen, den uns die Roßkastanien gewähren, hat man noch anderweitige häufige Versuche angestellt, sie auf mancherley Art in der Haushaltungskunst zu verwenden. Die Kartenmacher, Buchbinder und dergleichen Gewerbsleute bedienen sich des ungewässerten Kastanienmehles zu Mehlkleister gekocht bey ihren Arbeiten mit vielem Nutzen, weil die Bitterkeit dieses Mehles die Schaben und Motten von dem Kleister abhält, und die Bücher auf diese Art von dergleichen schädlichen Feinden nicht verdorben werden; die Buchbinder in Saarbrücken und

---

9) Abhandlung von den wilden Kastanien und deren Nutzen zur Fütterung des Hornviehes und der Schafe. (ohne Druckort) 1774. — Diese Abhandlung befindet sich auch in einem Auszuge im: Neuen hamburgischen Magazine 18. B. Seit. 283 — 288. — Patriotisches Tageblatt. Monat Ottob. Brünn 1804. Seit. 1158. u. f.

auch einige in Wien beobachten zum nicht geringen Vortheile der Bibliotheken, diese Methode schon seit langer Zeit. Im Saarbrückischen macht man noch einen andern Gebrauch der Art: Es ist nehmlich daselbst eine beträchtliche Eisenblech-Fabrik, wobey vorher jährlich immer eine große Quantität Kornmehl verbraucht wurde, weil das Blech bey der Verzinnung mit Kleister eingebeizt oder bestrichen werden muß. Ein Faktor dieser Fabrik machte nun den Versuch, anstatt Kornmehl, gemahlene Roßkastanien zum Kleister zu verwenden; indem diese Früchte dort sonst ganz unbenützt blieben. Der Versuch glückte über alle Erwartung, ja das Kastanienmehl schien sogar vor dem Kornmehle einen Vorzug zu verdienen. Von dieser Zeit an wurde es in der Fabrik immer gebraucht, und da es keine weitern Kosten als das Einsammeln erfordert, so wird dabey dem Publikum eine betächtliche Quantität Brodfrucht, der Fabrik aber eine Ausgabe von mehreren hundert Thalern jährlich erspart.[10]) — Nicht weniger kann man die Roßkastanien als walkende Materie in Wollfabriken und als eigentliche Seife benutzen. Nach Scopoli[11]) soll man aus dem Absud derselben durch Zusätze von Alkalien und Oehl eine brauchbare Schmierseife erhalten. Schon wegen ihres zusammenziehenden, alaunartigen, laugen- und seifenartigen Wesens sind die zerriebenen wilden Kastanien, sowohl frisch als getrocknet, zur Reinigung des leinenen und baumwollenen Zeuges, anstatt der Seife, wenigstens mit ziemlicher Ersparung der gemeinen Seife, für brauchbar gefunden worden. Man darf nur das Mehl dieser Frucht zehn bis zwölf Stunden in ein weiches Wasser thun: so wird selbes davon weiß, schaumig, und reinigt, wenn es abgegossen worden, und heiß auf die Wäsche geschüttet wird, dieselbe sehr gut, ohne viele andere Seife dabey nöthig zu haben. Wollene Tücher, Zeuge, Mützen und Strümpfe hat man ebenfalls mit dem Kastanienwasser mit gutem Erfolge gewalket; und Hanf, welcher einige Tage hindurch darin eingeweicht worden, läßt sich durch weniges Reiben viel besser in seine Fasern zertheilen, als wenn derselbe in gemeines kaltes Wasser eingeweicht worden ist. Auch zum Bleichen der Leinwand kann man das Wasser, worin Roßkastanien eine Zeit lang gelegen haben, mit großem Nutzen verwenden[12]). Daß die Roßkastanien sehr viele salzige Theile besitzen, welche mit den schleimigen und öhligen Bestandtheilen eine natürliche Seife geben, beweiset der Ausspruch der Scheidekünstler, welche damit Versuche anstellten; und nach Bannares Untersuchungen[13]) enthält die Asche derselben in vierzehn Theilen, neun Theile kohlensaures Kali und vier Theile Bitterer-

---

10) Reichsanzeiger vom Jahre 1798, 1. Band, Nro. 23, Seit. 238.

11) Scopoli flor. carniol. Tom. I. pag. 268. Num. 250.

12) Markandier, Abhandl. vom Hanf u. s. w. Freystadt 1763. 8vo Seit. 98.

13) Anales de historia natural, Madr. 1800. 3. Band.

de. — Man machte auch verschiedene Versuche um die Roßkastanien zu Oehl zu benutzen; und zu Folge der in Schlesien damit angestellten Proben, hat ein aus denselben gepreßtes Oehl sich, sowohl an Geschmack als Farbe, vor dem Rübsenöhl hervorgethan; ja man will sogar gefunden haben, daß es weit sparsamer zur Leuchtung anzuwenden sey, auch nicht so sehr dampfe als das Rübsen- und Leinöhl. Ein Scheffel Roßkastanien giebt acht Quart Oehl. Um das Oehl zu gewinnen, schälet und zerreibet man die Früchte; dörret und röstet sie; stampft sie in der Oehlstampfe; und wenn dieses geschehen, werden sie gesäubert und geknöbelt, oder in Böhestampfen geschlagen, wo unter einen Scheffel wilden Kastanien vier Quart Wasser gegossen und wohl eingemischt werden. Nach diesem wird die Masse in dem Böhekessel geröstet, und es werden vier zerschnittene kleine Zwiebeln darunter gemengt. Zuletzt wird die Masse in ein Tuch geschlagen, in die gewöhnliche Oehlpresse gebracht und gepreßt. Die Kuchen, welche man bey dem Ausschlagen des Oehles erhält, dienen eben so gut als andere Oehlkuchen vortrefflich zur Fütterung und Mastung des Viehes. Es dürfen aber nie mehr Kuchen mit dem Gerstenschrot zusammen gemischt werden, als man auf ein Mahl verfüttern will; weil sonst das Futter, wenn es eine Zeitlang ungenossen steht, leicht sauer, und dem Viehe eckelhaft wird. Inzwischen scheint es doch, daß sich von der Benutzung der Roßkastanien auf Oehl, was außer Schlesien auch vorzüglich in Schweden versucht wurde, wenig Vortheil erwarten läßt; denn die Menge des zu erhaltenden Oehles, da diese Früchte nicht sehr häufig sind, ist an sich unbeträchtlich, und das gewonnene Oehl selbst behält immer einigen bittern Geschmack, der es zu vielen Dingen untauglich macht. Uebrigens kann man die Roßkastanien noch auf eine andere Art zur Leuchtung benutzen, und eine einzige Frucht von mittlerer Größe giebt ein Nachtlicht auf eine ganze Winternacht ab. Man reinigt zu diesem Behuf eine wilde Kastanie von ihrer braunen Schale, trocknet sie, und durchbohrt sie an verschiedenen Stellen mit einer kleinen Pfrieme. Hierauf wird sie wenigstens vier und zwanzig Stunden in Lein- oder Baumöhl gelegt und ein kleiner Docht durchgezogen. Man läßt sie sodann in einem Gefäße mit Wasser schwimmen, zündet den Docht des Abends an, und kann versichert seyn, daß man bis zum andern Morgen Licht haben werde. — Auch Stärke und Haarpuder von ziemlicher Güte läßt sich aus den Roßkastanien bereiten; allein diese Benutzung scheint nicht vortheilhaft zu seyn: denn außerdem daß die Früchte hierzu geschält werden müssen, was einen unendlichen Aufwand von Zeit erfordert, so bleibt auch noch bey dieser Fabrikatur sehr viel grober mehliger Stoff zurück, der nicht weiter benutzt werden kann. Lord William Murray erhielt im Jahre 1796 in England sogar ein Patent für die Bereitung der Stärke aus Roßkastanien; doch wollen Einige, die diese Versuche nachahmten, behaupten, daß ihnen diese Bereitungsart immer mißglückt wäre, und daß sie nie schöne weiße, sondern nur gelbe Stärke erhalten hätten. — Endlich hat man die Roßkastanien noch zu

Tab. 238.

Aesculus lutea.

Gelbe Roßkastanie.

Branntwein, zu Essig, und da man denn durchaus ein Surrogat des arabischen Kaffees haben will, auch zu Kaffee zu benutzen gesucht [14]). Allein die hierüber angestellten Versuche sind bis jetzt noch unbefriedigend, und obschon sie in mancher Rücksicht vor vielen andern vorgeschlagenen Früchten als Substitut des Kaffees gebraucht werden könnten, so ist wieder auf der andern Seite ihre beynahe unbezwingliche Bitterkeit zu betrachten, welche sie auch hierzu untauglich macht.

Um die Früchte des Roßkastanienbaumes noch besser, als bisher geschah, benutzen zu können, und sie vielleicht sogar auch für den Menschen genießbar zu machen, hat man schon lange eine Veredlung derselben durch Verbesserung der Erde, durch öfteres Einäugeln u. s. w. zu erzwecken gesucht. Allein der Erfolg entsprach keinesweges diesen Bemühungen, und die Verbesserung der Früchte bleibt daher immer noch ein patriotischer Wunsch und ein aufzulösendes Problem für Gartenkünstler [15]).

Uebrigens hat man auch noch Abarten des gemeinen Roßkastanienbaumes mit weiß- und gelbscheckigen Blättern. Diese empfehlen sich vorzüglich für Pflanzungen in Lustgärten, in denen eine auffallende Verschiedenheit herrschen soll. — Sie fordern nebst einem frischen Grunde, einen schattigen Standort, und werden durch das Oculiren auf Stämme der Hauptart fortgepflanzt; doch die Unbeständigkeit von dergleichen Naturspielen an den Blättern ist hinlänglich bekannt, als daß man dabey auf eine dauerhafte bleibende Schattirung Rechnung machen könnte [16]).

AESCULUS LUTEA, gelbblühende Roßkastanie; oder nach Willdenow: Roßkastanie mit fünftheiligen, an der Rippe der untern Fläche haarigen, am Rande gleichförmig gezähnten Blättern, mit vierblättrigen Blumenkronen, bey denen die Nägel der gegeneinander geneigten Blumenblätter länger als der Blumenkelch sind. (Aesculus flava foliis quinatis subtus ad costam pubescentibus æqualiter serrulatis, corollis tetrapetalis, petalorum conniventium unguibus calyce longioribus.) — Man sehe die 238. Tafel.

Sie heißt auch: gelbe Pavie; wilde Kastanie mit gelben Blumen. — Lat. bey Wangenheim Aesculus lutea corollis heptandris luteis viscosis clausis, foliis digitatis ovato lanceolatis serratis. Im hort. Kew. Aesculus flava foliolis quinis, corollæ laminis cordato subrotundis, unguibus calyce duplo longioribus.

---

14) Beckmanns Geschichte der Erfindungen 1. Band, Seit. 497.

15) Schmidt's Oesterreichs allgemeine Baumzucht 1. Thl. Seit. 39. — und Medicus, Kurpfälz. Bemerkungen des Jahres 1774, Seit. 273.

16) Abhandlung von Anziehung und Anpflanzung der Castanienbäume. von Joh. Gotth. Pietsch. Halle 1776. 8vo.

Bey andern Aesculus flore flavo; Pavia flava. — Franz. Pavie à fleurs jaunes. — Engl. the yellow-flowering Horse-chesnut.

Sonst hielt man diesen Baum für keine eigene Art der Roßkastanie, sondern nur für eine Varietät der Pavie, von der wir hernach sprechen werden. Hr. Schmidt in seiner österreichischen Baumzucht stellt sogar die nicht unwahrscheinliche Meinung fragweise auf: ob die gelbe Pavie, deren Vaterland bisher noch niemand genau bestimmte, nicht vielleicht aus der Befruchtung der rothen mit der gemeinen Roßkastanie, in dem wärmern Italien, wo jene reife Saamen trägt, entstanden sey? um so mehr, da weder Hr. von Wangenheim und der kaiserl. botanische Gärtner Hr. Bredemeyer von Wien, noch andere Reisende unter der großen Anzahl der rothblühenden Roßkastanien, de sie in ihrem ursprünglichen Vaterlande sahen, die gelbe jemals entdecken konnten. — Doch Hr. Willdenow macht eine eigene Art daraus, und giebt Nordcarolina als ihr ursprüngliches Vaterland an.

Dieser Baum, welchen wir zuerst aus England erhielten, erreicht eine Höhe von fünfzehn bis zwanzig Fuß; er treibt starke Zweige, die sich meistens mit zwey großen Knospen endigen, welche zugespitzte hellrothe Schuppen haben, und nicht klebrig sind. Die Blätter sind bey ihrem Hervorbrechen anfänglich braun, nach ihrer vollkommenen Ausbildung aber werden sie lebhaft grün; sie stehen wie bey der vorigen Art auf langen Stielen, an den Zweigen einander gegenüber, und sind aus fünf eyrund-lanzettförmigen, am Rande feingezähnten Blättchen zusammengesetzt. Die Blumen kommen im Anfange des Julius zum Vorschein; sie gleichen in Absicht des glatten Hauptstieles, ferner in Betreff der Einfügung und Richtung der Seitenstiele, auf welchen die mit kurzen Stielen versehenen Blumen in einer Reihe neben einander stehen, den Blumen der gemeinen Roßkastanie, mit welchen auch die Blumendecke, die nur den dritten Theil der ganzen Blumenlänge ausmacht, viele Aehnlichkeit hat. Die Blumenblätter und die Staubfäden gleichen an Zahl und Form der rothblühenden Roßkastanie, nur sind sie etwas kürzer und mehr ausgebreitet. Die Früchte kommen gar nicht zahlreich vor, weil der Baum viele unfruchtbare griffellose Zwitterblumen hat; übrigens sind sie an Farbe und Größe den Früchten der folgenden Art, nehmlich der rothblühenden Roßkastanie gleich.

Man zieht diese Art der Roßkastanie bloß in den Lustgärten der Abwechselung wegen, wo sie vorzüglich zur Anlage der Frühlingspflanzungen gebraucht werden kann, weil sie, wenn sich ihre Knospen und Blätter zu entwickeln anfangen ein ausnehmendes herrliches Ansehen hat, und die hellrothen Schuppen der Knospen mit den braunen hervorbrechenden Blättern einen auffallenden Contrast geben. — Dieser Baum gehört keinesweges unter die zärtlichen Gewächse, denn er hält auch unsere strengeren Winter, in einer jeden Lage, ungemein gut und weit sicherer, als die folgende Art oder die roth-

Tab. 237. b.

Aesculus Pavia.

Rothkastanie mit
scharlachrother Blüthe

blühende Roßkastanie aus; nur darf der Boden nicht zu naß seyn. Die Vervielfältigung, Fortpflanzung dieser wilden Kastanienart geschieht durch das Pfropfen auf Stämme der gemeinen Roßkastanie [17].

AESCULUS PAVIA, scharlachrothe Roßkastanie; oder Roßkastanie mit Blumen, welche acht Staubfäden haben. (Aesculus floribus octandris.) — Man sehe die 237. b. Tafel.

Sie heißt noch: Roßkastanie mit rothen Blumen; Pavie; rothe Roßkastanie; rothe Pavie; Kastanie von Carolina. — Lat. bey Willdenow Aesculus foliis quinatis glabris inæqualiter dentatis, corollis tetrapetalis, petalorum conniventium unguibus longitudine calycis; bey Plukenet Saamouna Pisonis seu filiquifera brasilienfis arbor, digitatis foliis ferratis, floribus teucrii purpuribus. — Franz. Marronier à fleurs rouges; Pavie rouges. — Engl. scarlet flowering Horsechesnut. — In Japan Totji noki nach Thunberg. — Holl. Pavia.

Dieser Baum gehörte dem Sexualsysteme gemäß eigentlich in die achte Klasse, weßwegen auch Boerhaave und selbst Linne anfänglich eine eigene Gattung unter dem Namen Pavie daraus machten. Allein da seine Blätter mit den Blättern der eigentlichen Roßkastanie so sehr übereinkommen, und überhaupt das äußere Ansehen unter beyden so auffallend ähnlich ist, so wollte man ihn nicht von der Gattung der Roßkastanie trennen, sondern selben lieber gegen die systematische Ordnung in der siebenten Klasse stehen lassen. — Den Namen Pavie hat er aber von Boerhaave dem Peter Paauw, Professor in Leiden, zu Ehren, erhalten. — Er soll nicht nur allein in Carolina, sondern auch in Pensylvanien, Florida und Brasilien wild wachsend angetroffen werden; bey uns wird er in Lustgebüschen gezogen, und obschon er ungleich zärtlicher ist, als andere nordamerikanische Bäume, so hält er doch auch im Freyen sehr gut aus, und blüht zu Ende des Mayes und im Junius.

Die rothblühende Roßkastanie ist ein niedriger schwacher Baum, der selbst in seinem Vaterlande nicht über fünfzehn Fuß hoch wird, und sich mit den Aesten nicht weit ausbreitet; bey uns bleibt er meistens noch kleiner und unansehnlicher. Seine Knospen sind kleiner als bey der gemeinen Roßkastanie, nicht mit einer klebrigen harzigen Masse überzogen, und haben zugerundete Schuppen. Die Blätter sind aus fünf lanzettförmigen, am Rande fein gezähnten und glänzenden Blättchen zusammengesetzt; davon diejenigen zwey, welche dem in der Mitte stehenden die nächsten sind, an dem untern Ende ungleich lange Blatthälften haben. Sie sind noch überdas schmäler und kürzer als bey der gemeinen Roßkastanie, und bekommen mehrentheils gegen den Herbst zu, ehe sie noch abfallen, rothe Adern. An den Spitzen der Zweige entspringen fünf bis acht Zoll lange, aufrechtstehende Blumensträußer, deren Hauptstiel roth ge-

17) Encyclop. ou Diction. raison 8vo Laus. Tom. 21.

färbt und mit feinen Haaren besetzt ist. Die Seitenästchen desselben stehen aufwärts, und haben an dem Orte, wo sie dem Hauptstiele eingefügt sind, grüne abfällige Deckblättchen; sie tragen an ihrem äußern Ende zwey bis vier Blumen, deren jede ihr besonderes aufwärts gerichtetes Stielchen hat, auf welchem sie beym Aufblühen wagrecht stehen. Die Blumendecke ist einblättrig, in fünf zahnförmige Läppchen abgetheilt, roth, und nimmt mehr als die Hälfte der ganzen Blumenlänge ein. Die Blume selbst besteht aus vier gelb und roth gestreiften, ungleichen Blumenblättern, die sich aber wegen der besondern Länge der Blumendecke nicht gehörig öffnen und ausbreiten können; die Blumen erscheinen daher beynahe röhrenförmig, und machen, in Vergleichung mit den Blüthen der gemeinen Roßkastanie, kein sonderliches Ansehen. Den länglichten Fruchtknoten, der in schiefer Richtung auf dem Fruchtboden steht, und einen über die Blumen hervorragenden aufgebogenen Griffel trägt, umgeben meistens acht, seltner sieben, ungleich lange, mit feinen Haaren besetzte, etwas aufgekrümmte Staubfäden. Die Schale der Früchte ist nicht wie bey der gemeinen Roßkastanie stachelig, sondern glatt, bildet ein stumpfes Viereck, welches bald eine, bald aber zwey oder drey Nüsse einschließt. Die Nüsse sind länglicht rund, gelbbraun und kaum halb so groß als bey der gemeinen Roßkastanie; sie werden um die Mitte des Oktobers reif.

Man hat zweyerley Methoden diesen, für unser Clima so zärtlichen Baum, bey uns fortzupflanzen. Die gemeinste, deren sich gegenwärtig die Baumgärtner, welche die rothe Pavie zum Verkaufe ziehen, bedienen, ist diese: daß sie selbe durch das Oeuliren oder Absaugen auf Stämme der gemeinen Roßkastanie vermehren. Allein, da gewöhnlich die eingelegten Augen und Zweige von den Mutterstämmen sehr überwachsen werden, so bekommen die nach dieser Methode gezogenen Bäume ein schlechtes Ansehen, und sind auch von keiner langen Dauer. Am besten ist es daher sich der andern Methode zu bedienen: nehmlich sie durch Nüsse fortzupflanzen, welche man unmittelbar aus dem Vaterlande dieser Bäume zu erhalten suchen muß, weil sie bey uns nur selten die gehörige Reife erlangen. Ueberhaupt sind die Früchte wegen der größern Anzahl der unfruchtbaren, griffellosen Zwitterblumen ohnehin selten, und die wenigen, die sie bey uns ansetzen, fallen meistens bald nach dem Verblühen ab. In Italien und im südlichen Frankreich ist man schon glücklicher, indem sie hier öfters vollkommen reif werden. Kann man sich also von einem oder dem andern dieser Orte reife Früchte verschaffen, so ist die Vermehrung und Fortpflanzung mittelst derselben jeder andern Methode vorzuziehen, weil die aus den Nüssen gezogenen Bäume viel schöner und dauerhafter sind, als diejenigen, welche durch das Oculiren oder Pfropfen auf Stämme der gemeinen Roßkastanie erhalten werden. Die Nüsse der rothen Pavie müssen zu diesem Behuf zeitlich im Frühlinge in Töpfe gesäet, und diese sodann, um ihren Wachsthum zu befördern, in ein mäßig warmes Mistbeet gesetzt werden. Gegen das Ende des

Maymonats muß man die Töpfe mit den jungen Pflänzchen in die Erde, in eine gegen Südost liegende Rabatte bringen, und sie bey trockenem Wetter gehörig begießen, wo sie gegen den Herbst schon eine ziemliche Stärke erlangen. Vor den, zu dieser Zeit nicht seltenen, zeitlich einfallenden Frösten, wodurch öfters die obern Knospen verderben und im Winter abfallen, hat man sie sorgfältig zu verwahren; denn so lange die Pflanzen noch jung sind, können sie gar keine Kälte vertragen, sind sie aber schon etwas stärker geworden, so wird sie ihnen selten mehr Schaden bringen. Im folgenden Frühlinge sollen die Pflanzen behutsam aus der Erde genommen, sorgfältig von einander abgesondert, und einen Fuß weit von einander an einen bedeckten Ort ausgesetzt werden. Ist der darauffolgende Winter streng, so hat man leichtes Wirrstroh oder Strohmatten darüber zu decken, um sie vor der großen Kälte zu verwahren; im zweyten Winter hingegen haben sie diese Vorsicht nicht mehr nothwendig.

Man benutzt diesen Baum bis jetzt meistens nur in Gartenanlagen um Mannigfaltigkeit und Abwechselung zu erzwecken. In Sommergebüschen, geschützt von hohen Bäumen, giebt er im Junius, wenn er mit seinen zahlreichen rothen Blüthen geschmückt ist, ein herrliches Ansehen. In kleineren Gärten kann er nach Hrn. Schmidt mit Vortheil zur Bekleidung gegen Abend gelegener Mauern, in Verbindung mit andern schicklichen Gewächsen, gebraucht werden. In dieser Lage kommt er, wie alle zärtlichere Pflanzen überhaupt, denen ein sonnigter Stand bekanntlich nachtheilig ist, am besten fort; denn sie werden da, besonders in den letzten Wintertagen, nur des Nachmittages einige Stunden hindurch von der Sonne beschienen, wodurch die zu frühe Vegetation verhindert wird, welche im entgegengesetzten Falle das Verderben solcher Gewächse unvermeidlich nach sich ziehen würde, wann nach einem anhaltenden hellen und warmen Wetter ein harter Frost, oder nach kalten Nächten am Tage anhaltender warmer Sonnenschein eintritt.

Außer der Gartenkunst wird dieser Baum wenig benutzt werden können, denn sein Holz ist noch weicher, als das der gemeinen Roßkastanie, und daher weniger sowohl zur Feuerung als auch zu Nutzholz zu gebrauchen. — Inzwischen versichern einige Schriftsteller, daß man sich der mit kochendem Wasser überbrühten Wurzel, anstatt der Seife, zum Waschen bedienen könne. — Die Benutzung der Früchte der gemeinen Roßkastanie zur Stärke machte Herrn Woodhouse, Professor in Pensylvanien, aufmerksam, mit den Früchten der rothblühenden Pavie ähnliche Versuche anzustellen. Er erhielt dabey aus einer Nuß, die eine Unze und fünf und zwanzig Gran wog, hundert vier und zwanzig Gran feine Stärke. Er machte dann auch Versuche im Großen, und fand, daß die dadurch erhaltene Stärke vollkommen weiß war, und sich zum Gebrauche sehr gut verhielt. Er bediente sich im kurzen bey seinen Versuchen folgender Methode: die Nüsse wurden geschält, im kalten Wasser zerrieben, und dieses so

lange, bis sich die Stärke zu Boden gesetzt hatte, das weiße und trübe Wasser verwechselte er immer mit frischem, bis daß das Wasser rein und ungefärbt blieb, selbes wurde zuletzt abgegossen, und die am Boden des Gefäßes zurückgebliebene Stärke an der Sonne vollkommen getrocknet.

AETHUSA.

Gleisse.

Diese Gewächsgattung gehört nach Linne in die 5. Klasse, in die 2. Ordnung; weil ihre Blüthen fünf Staubfäden und zwey Staubwege haben. Es ist zu bemerken, daß Herr v. Haller den Namen Ethusa schreibt.

Als Gattungsunterschiede werden folgende Merkmale angegeben: Der Blüthenstand ist eine Dolde; die gemeinschaftliche oder Hauptdolde ist offenstehend, vielstrahlig, die Strahlen werden nach innen zu immer kleiner, so daß die innersten am kürzesten sind; die besonderen oder Seitendolden sind klein und ebenfalls offenstehend. Eine allgemeine Doldenhülle ist selten vorhanden, bisweilen findet man doch eine einblättrige; die Doldenhüllen der Nebendolden sind nur zur Hälfte, und stehen nach auswärts: eine jede aus ihnen besteht aus drey bis fünf sehr langen schmalen, linienförmigen, herabhangenden Blättchen. Eine eigentliche Blumendecke ist kaum zu bemerken. Die Blumenkrone ist im allgemeinen gleichförmig gebaut. Die Blümchen sind alle fruchtbar, und ein jedes aus ihnen besteht aus fünf eingebogen-herzförmigen, an Größe ungleichen Blumenblättern. Die Staubgefäße sind fünf einfache Staubfäden mit ihren beynahe runden Staubbeuteln. Der Staubweg besteht aus einem Fruchtknoten, der unten ist, aus zwey zurückgebogenen Griffeln, die mit stumpfen Narben versehen sind. Saamengehäus ist keines vorhanden. Die Frucht ist eyförmig beynahe rund, gestreift, zweytheilig. Saamen sind immer je zwey und zwey beysammen; sie sind länglicht rund, gestreift und etwa bis zum dritten Theil flach.

Gegenwärtig sind drey verschiedene Arten dieser Gewächsgattung vollkommen bekannt, welche theils jährige, theils perennirende Pflanzen sind, und in Europa wild wachsen. Zwey derselben wollen wir hier einzeln näher betrachten, und die dritte, die kümmelartige Gleisse (Aethusa Bunius), welche auf den Pyrenäen gefunden wird, als wenig bemerkenswerth übergehen. — Herr Willdenow hat noch eine vierte Art, die unschmackhafte Gleisse (Aethusa fatua) angegeben, die aber noch wenig, nicht einmal in Rücksicht ihres Vaterlandes bekannt ist.

Aethusa Cynapium.
Die gemeine Gleiſse.

AETHUSA CYNAPIUM, gemeine Gleisse; oder Gleisse mit Blättern, die an Form einander gleich sind. (Aethusa foliis conformibus.) — Man sehe die 239. Tafel.

Sie heißt noch: Gartengleisse; Gartenschierling; Glanzpetersilie; Gleiß; Glisse; Geniß; Gneiß; Hundspetersilie; tolle Petersilie; Katzenpeterlein; stinkender Peterlein; Krötenpeterlein; Petersilienschierling; Kleinschierling; Hundsdill; Tobekraut; faule Grethe; Guris; Narrenpetersilie; Hundspeterlein; kleiner Schierling; Hundsmelde. — Lat. bey Cordus, Camerer und C. Bauhin Cicuta minor petroselino similis; bey J. Bauhin Cicutaria apii folio; bey Blakwell Cicuta minor; bey Pena und Lobel Cicutaria fatua; bey Rivin Cynapium; bey Crantz Coriandrum (Cynapium) caule distorto, involucellis dimidiatis pendulis; bey Commerson Cicutaria terrestris minor. — Franz. Aethuse à forme de persil; petite Cigue; Cigue persillé; Persil des fous. — Engl. lesser Hemlock; fools Parsley. — Ital. Cicuta minore. — Holl. dulle Kerwel; Tuinscherling; Hondspeterfilie. — Schwed. wild Persilia. — Dän. wild Persille; lille Skarntide; Hundeperfille. — Span. Cicuta menor; Opio de perro; Perejil bastardo. — Port. Cicuta menor; Perexil de caõ. — Ungar. adàzó Bürök; kutya Petreselyem.

Diese einjährige Pflanze wächst in Krautfeldern, Küchengärten, und Gehägen in ganz Europa wild; sie blüht im Julius und August.

Die Wurzel ist spindelförmig, jährig, weiß, gleichet fast der Petersilienwurzel, nur ist sie etwas kürzer und dünner und ohne Geruch; wenn man sie aber zerreibt, so riecht sie etwas nach Knoblauch. Der Stengel ist rundlicht, dünn, gestreift oder gefurcht, wird einen bis zwey Fuß hoch, und theilet sich in mehrere Aeste, die sich mit einer Dolde endigen. Die Blätter sind groß, doppelt gefiedert; das heißt: sie theilen sich dreymal in kleine Blättchen, welche an dem gemeinschaftlichen Blattstiele einander gerade gegenüber stehen. An ihrer obern Fläche sind sie glatt, glänzend und schwarzgrün, an ihrer untern blasser und ebenfalls glänzend; überhaupt gleichen sie an Form ganz den Petersilienblättern, vorzüglich wenn sie noch jung sind. Wenn das Kraut zwischen den Fingern gerieben wird, so giebt es einen schweren Geruch von sich, der dem Knoblauchsgeruche sehr nahe kommt, außer dem riecht es gar nicht. Die Blättchen insbesondere sind klein, oval gespitzt, in etliche Lappen eingeschnitten. Die Dolden zeigen bey der Hauptabtheilung keine Hülle oder Einwickelung, bey den besondern Doldenabtheilungen aber stehen drey bis fünf zarte fadenförmige Blätter, die aber nur auf der äußern Seite des Stengels aufsitzen, gerade unterwärts gerichtet sind, und gleichsam einen Bart vorstellen. Dieses ist ein ganz vorzügliches Merkmahl, wodurch sich diese Pflanze, wenn sie in der Blüthe ist, von allen ihr ähnlichen Pflanzen, sicher und leicht unterscheiden läßt. Die kleinen fünfblätterigen Blumen sind weiß; die

Blumenblättchen von verschiedener Größe und in ungleiche Abschnitte getheilt. Der Same ist klein etwas länglicht rund, von einer Seite flach, von der andern erhaben und gestreift, nehmlich mit vier Furchen und drey erhabenen Strichen bezeichnet.

Die gemeine Gleisse gehört unter die giftigen Doldengewächse, und obschon sie eines der gelindesten ist, so hat ihr Genuß dennoch öfters schon einen tödtlichen Erfolg gehabt. Traurige Erfahrungen haben uns belehrt, daß auf den Genuß ihrer Wurzel, noch mehr aber wenn das Kraut verspeist wird, bey den Menschen Bangigkeiten, Sinnlosigkeit, Wahnsinn, Raserey, Bauchflüsse, heftiges Erbrechen, unerträgliche Schmerzen im Kopfe, im Magen und Unterleibe, anhaltender Schlummer, ein Aufschwellen des ganzen Leibes, zuweilen mit einer schwarzblauen Farbe, Zuckungen und nicht selten der Tod erfolgen [1]). Die Gefahr, mit der wir durch den Genuß dieses schädlichen Gewächses bedroht werden, ist um so größer, da es mitten unter den eßbaren Gemüsarten in unsern Küchengärten, als ein lästiges und furchtbares Unkraut, sehr häufig hervorkommt, und einigen aus diesen so ähnlich sieht, daß es, hauptsächlich bevor es noch blüht, nur durch ein aufmerksames Prüfen von ihnen unterschieden werden kann. — Am meisten wird die gemeine Gleisse, zum größten Nachtheil der Gesundheit der Genießenden, mit der Petersilie verwechselt, und es ist sehr wahrscheinlich, daß diejenigen Fälle, die uns verschiedene Schriftsteller anführen, in welchen das Schierlingskraut anstatt der Petersilie verspeist worden seyn soll, vielmehr auf die gemeine Gleisse oder den Gartenschierling als auf den eigentlichen Schierling (Conium maculatum) passen. Man unterscheidet aber die Gleisse von der Petersilie dadurch, daß erstere eine dünnere Wurzel hat, welche entweder ganz geruchlos ist, oder beym Zerreiben nur einen unangenehmen etwas knoblauchartigen Geruch von sich giebt, da hingegen die Pertersilienwurzel den bekannten angenehm aromatischen, ihr stets eigenthümlichen Geruch hat; ferner sind die Blätter der Gleisse dunkelgrün, an der obern und untern Fläche glänzend, und riechen ebenfalls, wenn man sie zwischen den Fingern reibt, nach Knoblauch; die Blätter der Petersilie haben im Gegentheile eine hellere Farbe, an der untern Fläche keinen Glanz und den nehmlichen aromatischen Geruch, wie die Wurzeln; endlich sind an den Stengeln der Gleisse noch die zuvor beschriebenen bartförmigen Doldenhüllen zu bemerken, welche bey der Petersilie gänzlich fehlen. Ein

---

[1]) Joh. Fried. Gmelin's allgemeine Geschichte der Pflanzengifte. Nürnberg 1777. 8vo Seit. 374. — Von diesem Werke ist auch eine neue vermehrte und verbesserte Auflage, Nürnberg 1802 erschienen. — Ebendesselben Abhandlung der giftigen Gewächse in Schwaben Num. 53, Seit. 221. — Johann Samuel Halle deutsche Giftpflanzen nach ihren botanischen Kennzeichen nebst den Heilungsmitteln. Berlin 1794. 8vo. Num. 44. S. 77.

etwas aufmerksamer Beobachter wird nun nach diesen Unterscheidungszeichen sehr leicht im Stande seyn, diese beyden, außerdem einander sehr ähnlichen Pflanzen, gehörig von einander zu unterscheiden. — Bisweilen wird die gemeine Gleisse, obschon aus einem gröberen Versehen, mit der Selerie, dem Kümmel, der Pastinakwurzel, dem Dill und Fenchel, dem Gartenkörbel und Myrtenkörbel, mit der gemeinen Möhre und dem Coriander von unachtsamen und unerfahrnen Menschen verwechselt werden können. Allein schon der Umstand, daß die Gleisse entweder gar keinen, oder beym Zerreiben nur einen unangenehmen knoblauchartigen Geruch hat, und die zuvor beschriebene, ihr ausschließend eigenthümliche Bildung, in Betreff der ganzen Form, sind hinlänglich, auch nur bey einem geringen Grad von Aufmerksamkeit, allen Irrthum leicht zu vermeiden; um so mehr wenn man sich den Charakter der übrigen Gewächse gehörig bekannt gemacht hat, und sie auf diese Art mit einander vergleicht [2]). — Am leichtesten kann man die gemeine Gleisse, unter den erst genannten Pflanzen, mit den beyden Körbelarten verwechseln, aber auch hier hält es nicht schwer der Täuschung auszuweichen; denn an beyden Körbelarten wachsen die Blätter und Blätterzacken, im Ganzen gerechnet, viel rundlichter, kürzer und gedrängter, als an der Gleisse, die sich im Wuchse ihrer Blätter mehr streckt. Nebst der schon oben bemerkten Beschaffenheit des Geruches, ist als eines der hauptsächlichsten Unterscheidungs-Merkmahle noch dieses zu erinnern, daß nehmlich an dem Körbel die untere Fläche der Blätter, der Blattstiel und Stengel allezeit mit kurzen Haaren besetzt gefunden wird, die die Gleisse nicht hat, indem diese letztere ganz glatt ist [3]). — Um nun dergleichen Verwechslungen und den daher, an der Gesundheit der Genießenden erfolgenden Nachtheil, zu verhindern, müssen Küchengärtner, Küchenmägde und überhaupt alle Personen, die sich mit dem Einsammeln der Petersilie und den übrigen Gemüsarten abgeben, vor diesem schädlichen Irrthume gewarnet, und durch öffentliche Belehrung mit den oben angeführten Unterscheidungszeichen von Zeit zu Zeit bekannt gemacht werden [4]). — Eben so ist beym Jäten in den Küchengärten die Vorsicht zu empfehlen, daß die gemeine Gleisse überall sorgfältig ausgerottet, und nirgends zum Saamentragen geduldet werde, damit man ihrer Vermehrung auf alle mögliche Art Schranken setze. Sollten indessen durch den un-

---

2) Man sehe im Verfolg dieses Werkes die Artikel: Apium, Carum, Pastinaca, Anethum, Daucus, Coriandrum, Scandix.

3) Georg Wilhelm Constantin von Wilke, über die Giftpflanzen unsrer Küchengärten. Eine Abhandlung für Gärtnerey, Haushaltung und Küche. Halle 1787 8vo.

4) Als eine dergleichen belehrende obrigkeitliche Verordnung, in Betreff der gemeinen Gleisse, ist ein Circulare der k. k. Landesregierung im Erzherzogthume Oesterreich unter der Ens vom 19. November 1803 bekannt.

vorsichtigen Genuß dieses Gewächses bey einem Menschen sich wirklich einige, der zuvor genannten, schlimmen Zufälle einstellen, so kann man durch häufiges Trinken von öhlichten und schleimigen Mitteln, warmer Milch und, wenn sonst nichts bey der Hand seyn sollte, von lauem Wasser, auf der Stelle einige Erleichterung verschaffen; wenigstens doch so lange, bis man im Staude seyn wird, eine zweckmäßige ärztliche Hilfe, mittelst Brechmittel u. s. w. zu erhalten 5).

Obschon aber die gemeine Gleisse von den Menschen, wie wir gehöret haben, nicht ohne Nachtheil verspeist werden kann, so ist sie im Gegentheil den meisten Thieren gänzlich unschädlich, von denen sie auch ohne den geringsten Widerwillen gefressen wird; nur weiß man aus der Erfahrung, daß sie den Gänsen ebenfalls gefährlich zu seyn pflegt. Wenn hingegen einige Schriftsteller Beobachtungen anführen, die sie gemacht haben wollen, daß nehmlich die Gleisse auch von Menschen ohne Schaden gespeist worden: so ist zu vermuthen, daß diese Pflanze entweder nur in einer sehr geringen Menge genossen wurde, in welcher sie nicht wirken konnte, oder daß, wie Herr v. Haller glaubt, andere ihr ähnliche, aber weniger schädliche, dafür angesehen und so mit ihr verwechselt wurden. — Was endlich die Arzneykräfte der gemeinen Gleisse betrifft, so kommen sie ganz mit denen des gefleckten Schierlings (Conium maculatum) überein, nur sind sie durchaus etwas schwächer, woher es auch geschieht, daß sie in der Heilkunst nicht gebraucht, und ihr dieser letztere vorgezogen wird; doch soll nach den Berichten einiger Aerzte, die Gleisse in manchen Gegenden Ungarns, als ein Mittel gegen den Stein, ziemlich häufig im Gebrauche seyn.

AETHUSA MEUM, Bärwurzel; oder Gleisse mit Blättern, die durchaus vielmal getheilt und borstenförmig sind. (Aethusa foliis omnibus multipartito-setaceis.) — Man sehe die 239. b. Tafel.

Sie heißt auch Bärnfenchel; Waldfenchel; Bärendill; Hausmark; Herzwurzel; Mutterwurzel; Saufenchel; wilder Bärendill; Beerwurzel; Beerenfenchel; Bärmutterwurzel; Bärwurz-Gleiß; Gebärwurzel. — Lat. bey Clusius Daucus Meum; bey Dodonäus Meum; bey Crantz Ligusticum Meum; bey Scopoli Seseli Meum; bey Linne in seinen Spec. plant. und bey v. Haller Athamanta Meum foliolis capillaribus, seminibus glabris striatis; bey Rivin Meum; bey C. Bauhin Meum foliis anethi; bey J. Bauhin Meum vulgare tenuifolium; bey Jacquin Meum athamanticum; in den Apotheken noch: Meu; Meon; Tordylium; Anethum ursinum; Fœniculum ursinum; Radix ursina. — Franz. Aethuse à feuilles capillaires;

---

5) Man sehe den Artikel Aconitum in diesem Bande Seite 63.

Tab. 230. b

Aethusa Meum.

Bärwurzel.

Méum d'Athàmante. — Engl. common Spignel; Bawd-moncy. — Ital. Meu; Meo; Finocchietta. — Holl. Bærwortel; Varkens-venkel; wilde Venkel. — Dän. Biörnedild. — Schwed. Björndill. — Span. Meu. — Port. Meon. — Böhm. Kupernjk. — Poln. Olésnik; Koper dziki ziele. — Ungar. Medvegyöker. — Russ. Medwjéshei koren.

Man findet diese perennirende Pflanze auf den Alpen und Bergen in Italien, Spanien, in der Schweiz, in Oesterreich, Krain, auf dem Harze und in andern gebirgigen Gegenden von Europa; auch, obschon selten, auf Wiesen in nördlichen europäischen Ländern. Sie blühet oft schon im May, meistens im Junius und Julius.

Die Wurzel ist ausdauernd, fast einfach, eines Fingers dick, sechs bis acht Zoll lang, von außen runzelig, schwarzgrau, von innen weiß, und in der Mitte mit einem etwas dünnen und holzigen Theil durchzogen. An dem Theile der Wurzel, der über die Erde hervorragt, ist sie mit vielen aufrechtstehenden, trockenen grauen Fasern, die einem Pinsel oder einer Borstenkrone gleichen, besetzt. Diese haarförmigen Fasern sind die Ueberreste der abgegangenen zerfaserten Blattstiele, und von denselben sollen, in dem Magen der Gemse, die sogenannten Gemsekugeln (Aegagropilæ) entstehen. Die Wurzel dieser Pflanze hat ferner einen starken balsamischen, würzhaften Geruch, und einen scharfen, pikanten, hitzigen aromatischen Geschmack, der dem Geschmacke des Liebstöckels (Ligusticum Levisticum) ähnlich ist. Uebrigens ist die Wurzel, wie ich schon oben bemerkte, fast einfach, so daß sie meistens nur eine einzige dünne Abtheilung hat. Der Stengel ist hohl, rund, gestreift, meistens zwischen einen bis zwey Fuß hoch, und theilet sich nahe unter seinem Gipfel in kleinere Zweige. Die Wurzelblätter sind groß, sitzen auf langen Stielen, stehen dicht beysammen, haben eine hochgrüne Farbe und ein sehr schönes Ansehen; sie sind aus sehr vielen, sehr schmalen fadenförmigen Blättchen, die noch schmäler als beym Fenchel sind, zusammengesetzt. Die Stengelblätter sind kleiner, gleichen in der Ferne den Dillblättern, sind aber etwas kürzer. Die Hauptblattstiele kommen aus scheidenartigen Ansätzen, welche noch eine Spur von Rinne auf der innern Fläche derselben zurücklassen und der Länge nach fortpflanzen. Die Blumen sitzen auf den Enden der Zweige in Dolden, und haben eine weiße oder vielmehr weißgrünliche Farbe; sie sind wegen Mangel des Fruchtknotens meistens unfruchtbar. Die Hauptdolde hat entweder gar keine, oder selten eine einblättrige allgemeine Blumendecke; die besondern Doldenhüllen aber sind so beschaffen, wie bey der Beschreibung der Gattungsunterschiede angemerkt wurde. Die Saamen sind länglicht, zugespitzt, gestreift, glatt, haben einen scharfen würzhaften Geschmack, wie die Wurzel, und einen gleichen Geruch; sie werden im August reif.

Der Nutzen dieses Gewächses erstreckt sich eigentlich nur auf die Heilkunst. Man weiß zwar, daß die Wurzel desselben von den Holländern begierig ge-

gessen wird; allein diese Gewohnheit wird sonst in keinem Lande nachgeahmt, folglich kommt sie als wirkliches Nahrungsmittel nicht in Betrachtung. Von den Aerzten wird vorzüglich die Wurzel, wegen ihrer würzhaften, harzigen, öhlichten und flüchtigen Bestandtheilen, als ein reizendes, stärkendes, den zähen Schleim zertheilendes, den Auswurf, die Blähungen, die monatliche Reinigung, den Schweiß und Harn beförderndes Arzneymittel angerühmt. Man gebraucht sie daher gegen die schleimige Engbrüstigkeit, gegen dreytägige kalte Fieber, Mutterbeschwerungen, gegen die Bleichsucht, Windkolik, Harnverhaltung u. d. gl. Die alten Aerzte pflegten sich derselben zu diesem Endzwecke nicht allein in Pulver, mit Wasser angerührt, oder in Wein und anderem Getränke eingeweicht, öfters zu bedienen, sondern sie wußten sie auch bey vielen zusammengesetzten Arzneyen, als beym Theriak und bey der Theriakessenz, zu gebrauchen. Ohne Vorschrift eines Arzneyverständigen will ich jedoch den Gebrauch derselben Niemanden anrathen, weil sie als ein stark wirksames reizendes und erhitzendes Mittel, wenn nicht eine wahre Anzeige zu ihrer Verordnung vorhanden ist, leicht schädlich werden könnte, was aber nur Aerzte zu unterscheiden und zu bestimmen im Stande sind. — Einige wollen auch von dieser Wurzel, wenn sie den Kindern äußerlich auf das Schambein aufgelegt wird, den nützlichen Erfolg gesehen haben, daß dadurch das Tröpfeln des Harns (incontinentia urinæ) geheilt worden wäre; allein ob sich diese gepriesene Wirkung wirklich bestättiget, kann ich wegen Mangel an zuverläßigen Erfahrungen nicht bestimmen.

Auch in der Thierarzneykunst wird die Bärwurzel zuweilen verwendet; so pflegen z. B. die Landwirthe in Mähren ihren Kühen einen Trank von dieser Wurzel zu geben, um ihnen die Milch zu vermehren, und sie überhaupt vor Krankheiten zu verwahren. Auch unter das sogenannte große und kleine Bienenpulver wird sie als ein Bestandtheil genommen.

Will man dieses Gewächs durch Cultur vermehren, so geschieht es entweder durch die Wurzel, welche man zu Ende des Septembers theilet, oder durch den Saamen, der gleich, nachdem er reif geworden ist, ausgesäet werden muß. Sonst hat die Bärwurzel keine sonderliche Pflege nothwendig, nur ist zu bemerken, daß sie das Zertheilen der Wurzeln nicht am besten verträgt, sondern ungleich leichter und vortheilhafter von Saamen gezogen wird.

AGARICUS.

Blätterschwamm.

Diese Gewächsgattung gehört, da die Befruchtungswerkzeuge bey derselben unkenntlich sind, nach dem Sexualsysteme, in die 24. Klasse, in der die Schwämme die 4. Ordnung ausmachen. — Was die lateinische Benennung Agaricus betrifft: so kam sie in den ältern Zeiten blos einer Art Schwamm zu, die auf den Lerchenbäumen (Pinus Larix) wuchs, und in den Apotheken unter dem Namen Lerchenschwamm (Fungus laricis) bekannt war. Ptolomäus und Dioscorides sagen von diesem Pilze, daß er vorzüglich in Agaria, einer Gegend, Stadt oder Fluß in Sarmatien, einheimisch gewesen wäre, und daher den Namen Agaricus erhalten hätte. — In unsern Zeiten ward diese Benennung, durch Linne und Gleditsch, einer ganzen Gattung von Schwämmen, die auf der untern Fläche des Hutes blättericht aussehen, gemeinschaftlich beygelegt, sie mögen entweder mit einem Stiele versehen seyn, oder platt aufsitzen.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmahle angegeben: Der Hut, oder eigentlich der Schwamm selbst, steht horizontal oder wagrecht. Der Hut ist auf seiner untern Fläche mit Blättern versehen, die sich nach allen Seiten strahlenförmig ausbreiten; das heißt, sie laufen, gleich den Speichen in einem Rade, vom Umkreise des Hutes nach dem gemeinschaftlichen Mittelpunkte. Doch reichen eben nicht immer alle einzelnen Blätter bis an den Mittelpunkt, sondern oft sind die vollkommenen Blätter, welche die volle Länge haben, mit unvollkommenen kürzern untermengt, die manchmal nur die Hälfte so lang erscheinen. Bisweilen sind diese Blätter, von denen die damit versehenen Schwämme, die Namen Blätterschwämme, Blätterpilze erhalten haben, einfach; bisweilen aber auch mehrfach oder in Aeste getheilt. Die Befruchtungswerkzeuge und die Saamen, welche sich zwischen den Blättern des Hutes befinden, lassen sich mit freyem Auge gar nicht, und mit dem besten Vergrößerungsglase, kaum merklich erkennen und bestimmen: so daß man, in Betreff ihrer Form und Bildung, nichts Auszeichnendes, sondern das Daseyn der Saamen nur überhaupt anzugeben im Stande ist. —

Diese Saamen, deren Existenz in den ältern Zeiten ganz geläugnet wurde, weil sie den Augen der Beobachter entgiengen, sind äußerst klein, wie der feinste Staub: so zwar, daß die etwas gröbern farbigen Staubkörner, die man an der Unterfläche des Hutes zwischen den Blättern eines Schwammes entdecket, eigentlich die ganzen Saamenkapseln sind, in welchen erst eine große Anzahl der unendlich feinern

Saamenkörner selbst verschlossen liegt, und die bey ihrer vollkommenen Reife, wenn die Kapsel mit vieler elastischer Kraft aufspringt, aus einander gestreuet und von der Luft, als sehr leichte Atomen, überall herum verbreitet werden. Auf diese Art kann man sich erklären, warum oft an so verschiedenen auffallenden Stellen, Pilze oder Schwämme aufwachsen, an denen man es gar nicht vermuthet, und wo man nicht einsehen kann, auf was Art die Saamen von diesen Gewächsen hergekommen seyn sollen; wenn man nicht annehmen müßte, daß, nach dem Vorausgegangenen, die äußerst feinen Saamenkörner der Schwämme überall in der Luft vertheilt wären, und beständig herumflögen. So wird die oft schon als hypothetisch angenommene Generatio æquivoca, oder das Entstehen der Schwämme durch ein zufälliges Zusammentreffen der Stoffe und anderer Nebenumstände, die dazu erfordert würden, hinlänglich widerlegt, und ein den Gesetzen der Natur gemäßer Weg gezeigt, auf welchem ohne Wunder und ohne Zufall, nach den Regeln der Zeugung der Vegetabilien, dieses Phänomen sich von selbst erklärt. Herr Tournefort [1]) war einer der ersten, der diesen natürlichen Gang des Entstehens der Schwämme in das gehörige Licht setzte. — Gleich wenn sich die jungen Blätterschwämme bey ihrem Entstehen zeigen, so erscheinen sie in einer konoidischen Figur, und an vielen ist alsdann über die untere verengerte Seite des Hutes eine Haut oder ein zartes Fell gespannt, worunter die Blätter verborgen liegen. Oft ist der ganze Schwamm in einem häutigen Ey eingeschlossen. Bey zunehmendem Wachsthume des Schwammes breitet sich der Hut nach und nach so sehr aus, so daß sich der untere Rand desselben ganz nach aufwärts umstülpt, und ein Anfangs kegelförmiger, am Scheitel zugespitzter Hut, zuletzt trichterförmig, am Scheitel ausnehmend vertieft wird. Die häutige Bekleidung muß dabey nothwendig zerreißen, und sie bleibt zum Theil an dem Stiele oder Strunke des Schwammes, als ein dünner Ring oder Wulst hangen.

In Betreff der Aufzählung der einzelnen Arten, die unter die Gattung der Blätterschwämme gehören, herrscht unter den Schriftstellern eine große Verschiedenheit. So finden wir in der vierzehnten Ausgabe des Linneischen Pflanzensystemes von Murray nur neun und dreyßig Arten beschrieben, welche alle, bis auf den behaarten Blätterschwamm (Agaricus crinitus), der im mittägigen Amerika zu Hause ist, in Europa gefunden werden. Herr Host [2]) führt schon ein und fünfzig Ar-

---

[1]) Anatomische, chymische und botanische Abhandlungen der königl. Akademie der Wissenschaften in Paris 1. Theil, Breßlau 1749. gr. 8. Seite 31 — 41. — und Ebend. 3. Theil, Breßlau 1751. Seit. 230. u. f.

[2]) Nic. Thom. Host, Synopsis plantarum in Austria provinciisque adjacentibus sponte crescentium. Vindobonæ 1797. 8. p. 637 — 644.

en von Blätterschwämmen, die blos in den Ländern der österreichischen Monarchie wachsen, an, und überdies hat er noch drey andere hierhergehörige Arten unter dem Gattungsnamen Merulius aufgezählt. Herr Bolton 3) beschreibt neun und achtzig Arten Blätterschwämme, die um die Gegend von Halifax wachsen; und eben so weichen Schäffer 4), Gleditsch 5), Batsch 6) u. m. a. von einander ab. — Diese Verschiedenheit in Rücksicht der Aufzählung der einzelnen Arten von Blätterschwämmen rührt zum Theil daher, daß wirklich von Zeit zu Zeit neue Arten entdeckt und bekannt gemacht werden; größtentheils aber daher, daß wir noch keine bestimmten, feststehenden Merkmale anzugeben im Stande sind, um die eigentlichen Arten von den Spielarten und Varietäten zu unterscheiden: denn wir finden sehr oft, daß bey manchem Schriftsteller Blätterschwämme als eigene Arten aufgestellt sind, die unter sich so sehr mit einander übereinkommen, daß wir kaum den geringsten Unterschied zu bemerken im Stande sind, während im Gegentheil andere, die nur als Varietäten angegeben werden, mit der Hauptart, zu der sie gehören sollen, wenig Aehnliches gemein haben. Uebrigens scheint es eine ausgemachte Wahrheit zu seyn, daß, so lange wir die Saamen und die Art der Vermehrung der Blätterschwämme nicht genauer untersuchen, und ihren künstlichen Anbau mit den einzelnen Arten nicht häufiger versuchen werden, die Bestimmung der Species selbst ein unaufgelöstes Problem bleiben wird; indem die Farbe, Form, der Geruch und Geschmack, Unterschiede, auf die man bey der Bezeichnung der einzelnen Arten zu sehen gewohnt ist, selbst bey den Individuen einer einzigen Species durch das Alter des Schwammes, durch den Boden, die Witterung und andere Nebenumstände so mannigfaltig verändert werden, daß sie mit der Hauptart, zu der sie eigentlich gehörten, kaum mehr einige Aehnlichkeit haben.

---

3) An history of Fungusses, growing about Halifax, in three Volumes, by James Bolton. London and Halifax, 1788 — 1789. 4. — Deutsch: Jakob Bolton's Geschichte der merkwürdigsten Pilze, aus dem Engl. mit Anmerkungen von D. C. L. Willdenow. Berlin 1795 — 1799. 3 Theile mit einem Anhange. gr. 8.

4) Jacob Christian Schäffer's vorläufige Beobachtungen der Schwämme um Regensburg. Regensburg, 1759. 4. — Jac. Christian Schæffer Fungorum, qui in Bavaria & Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur, icones: Natürlich ausgemahlte Abbildungen bayrischer und pfälzischer Schwämme, welche um Regensburg wachsen. Regensburg, 1761 — 1779. gr. 4. IV. Theile.

5) D. Joan. Gottl. Gleditsch methodus Fungorum, exhibens genera, species & varietates, cum charactere, differentia specifica, synonymis, solo, loco & observationibus. Berolini, 1753. 8.

6) Aug. Joan. Georg. Carol. Batsch, Elenchus Fungorum, accedunt icones fungorum nonnullorum agri Jenensis, ab auctore depictæ. Halæ, 1783 — 1786. 2 Theile. gr. 4.

Selbst die Auseinandersetzung der Gattungsunterschiede der Schwämme, die auf der Unterfläche des Hutes mit Blättern versehen sind, ist bey den Schriftstellern mancher Veränderung unterworfen; dieß ist auch die Ursache, weswegen sie in der Aufstellung der Gattungen so sehr von einander abweichen. So begreift Linne unter dem Gattungsnamen: Blätterschwamm (Agaricus) jene Schwämme, die Micheli und ehemals Haller mit dem generischen Namen Fungus, Dellenius und Adanson mit dem Namen Amanita bezeichneten; Ludwig, Böhmer, späterhin Host, Scopoli u. a. schufen aus den Blätterschwämmen wieder zwey Gattungen: Agaricus und Merulius; und in der neueren Encyklopädie werden die Blätterschwämme unter den Gattungsnamen: Agaric, Amanite, Chanterelle und Merule angeführt. Da aber alle diese verschiedenen Eintheilungen und Benennungen der Blätterschwämme, theils zu unangenehmen Irrungen Anlaß geben, theils auf zu schwankenden und zu unsichern Gründen beruhen: so ist man noch immer bemüht eine neue zweckmäßige, nach systematischen Grundsätzen geordnete Abtheilung aufzufinden, um sie als allgemeine Norm aufstellen zu können. Einer der letztern Versuche über diesen Gegenstand geschah durch Herrn Tode 7), der zwar dem Scharfsinne des Verfassers Ehre macht, aber in Betreff seiner Brauchbarkeit keinesweges auf Allgemeinheit Anspruch machen zu können scheint, und die Unterabtheilungen gewiß zu sehr vervielfältiget. —

Doch was wir bisher von der schwankenden Eintheilung der Blätterschwämme insbesondere gesagt haben, betrifft nicht nur allein diese, sondern die Schwämme im Allgemeinen, indem wir überhaupt von einer systematischen Anordnung derselben noch weit entfernt sind, und sie noch ein reichhaltiges Feld zu neuen Beobachtungen und genau anzustellenden Untersuchungen übrig lassen. Man darf sich hierüber gar nicht wundern, indem die Naturforscher nicht einmal darüber einig zu seyn scheinen, ob die Schwämme, da sie weder deutliche Blumen, noch eigentliche wahre Wurzeln, wenigstens keine von der Art haben, wie wir sie bey andern Pflanzen bemerken, unter die Vegetabilien zu zählen wären, oder nicht. Die alten Kräuterkenner zählten sowohl die Pilze, als auch alle heut zu Tag unter dem Namen der Thiergewächse (Zoophytæ) bekannten Geschöpfe zu den Gewächsen; Linne hingegen bewies nach den Beobachtungen eines Peysonelli und Ellis, daß letztere zu dem Thierreiche gehören, und die Wohnungen der Polypen wären, die Pilze aber ließ er unter den Gewächsen, obschon er weder die Art ihrer Begattung kannte, noch sonst besondere Bemerkungen über

---

7) H. J. Tode Versuch einer neuen methodischen Eintheilung der Blätterschwämme, in den Schriften der Berlinischen Gesellschaft naturforschender Freunde. 5. Band, Berlin, 1784. 8. Seite 31 — 45.

ihre Entstehung gemacht hatte. Herr von Münchhausen 8) wollte in der Folge die besondere Beobachtung gemacht haben, daß der Saame der Schwämme in Thiere verwandelt würde, und er schloß daraus, daß sie als eine Art Polypen, unter das Thierreich aufgenommen werden müßten. Noch andere Naturforscher stellten die Hypothese auf: daß die Schwämme weder Pflanzen noch Thiere wären, sondern daß sie lediglich aus dem verfaulten Schleime der Vegetabilien krystallisirt würden, und daß darum ihre Zahl so groß und ihre Gestalt so unbestimmt sey, weil eine jede modernde Pflanze einen von allen übrigen unterschiedenen Schwamm erzeugen könne 9). Doch ungeachtet der Behauptungen dieser Schriftsteller haben andere, vorzüglich Micheli 10) und Lidbeck, dieser in einer eignen Streitschrift 11), die unläugbarsten Beweise von der Erzeugung der Schwämme durch Saamen angeführt, und sie wieder feyerlich in die Zahl der Vegetabilien eingeführt. Inzwischen scheint doch dieser Streit, ob die Pilze unter die Polypen gerechnet werden sollten, oder ob sie als ein Mittelreich zwischen dem Thier- und Pflanzenreiche, unter dem Namen Zoophyten und Lithophyten, zu betrachten sind, oder ob sie unter die Vegetabilien gehören, bis jetzt noch nicht entschieden zu seyn 12).

Wir folgen hier bey der Aufzählung der Blätterschwämme ganz der Leitung Linnes, indem wir alle Pilze, die auf der untern Fläche ihres Hutes mit Blättern versehen sind, unter den Gattungsnamen Agaricus zusammenfassen. Was aber die Unterabtheilung der einzelnen Arten betrifft, so bringt sie Linne zwar unter zwey Hauptfamilien: nehmlich strunkige oder gestielte Blätterschwämme (Agarici stipitati) und strunklose oder ungestielte (Ag. acaules); allein da wir kein botanisches System der Schwämme aufzustellen Willens sind, sondern sie nur in ökonomischer Hinsicht, in sofern sie für den Menschen nützlich oder schädlich werden können, betrachten: so werden wir bloß die bekanntesten und gebräuchlichsten derselben nach alphabetischer Ordnung anführen. — Die von mehreren Schrifestellern vorgeschlagene Eintheilung der Blätterschwämme: in eßbare, giftige und verdächtige, obschon sie einen großen praktischen Nutzen haben würde, können wir eben so wenig benützen; theils weil es uns unmöglich ist mit genauer Bestimmtheit anzugeben, welche Schwämme eß-

---

8) Otto von Münchhausen's Hausvater. Hanover, 1766. gr. 8. II. Theil, Seit. 751.

9) Bolton's Geschichte der merkwürdigsten Pilze, übersetzt von Willdenow. w. o. In der Vorrede. Seite IV. — IX.

10) Micheli Nova plantarum genera, p. 133 — 139.

11) Eric. Gust. Lidbeck, Diss. fungos regno vegetabili vindicans. Lond. 1776. 4.

12) Man sehe: J. H. Voigt's Magazin für den neuesten Zustand der Naturkunde. 7. Band, 5. Stück, Weimar v. J. 1804. Seite 408 — 415.

bar, giftig, oder verdächtig sind, da es uns noch zur Zeit an untrüglichen Unterscheidungszeichen mangelt, diese von jenen zu unterscheiden; theils weil oft nur eine oder die andere Varietät derselben Art als schädlich bekannt ist, während die Hauptart selbst ohne Nachtheil genossen werden kann; und endlich weil nicht selten ein und derselbe Schwamm, unter dem Zusammentreffen gewisser Verhältnisse und Nebenumstände, bald unschädlich, bald aber mehr oder weniger schädlich gefunden wird. Es kann daher selbst der geübteste Pflanzenkenner, wegen Mangel zuverläßiger Merkmahle, bloß aus der äußern Beschaffenheit eines Schwammes allein, nie über seine Schädlichkeit oder Unschädlichkeit ein entscheidendes Urtheil fällen [13]).

Herr Gmelin [14]) bemühte sich einige allgemeine Merkmahle aufzustellen, deren Gegenwart uns bestimmen soll, einen Schwamm für verdächtig zu halten; allein auch sie sind bey weitem nicht immer zuverläßig, und werden, einzeln genommen, oft auch auf eßbare Schwämme passen. Nach seiner Angabe hält er nehmlich einen Pilz für verdächtig: wenn ihn die Thiere auf der Weide nicht anrühren; aber auch eßbare Schwämme werden von Thieren nur selten berührt: wenn sein Ansehen sehr unangenehm, und seine Farbe schwarz, schwarzblau, grün oder buntscheckig ist, oder pfauenschweifig schielt; allein wir werden in der Folge sehen, daß es eßbare Blätterschwämme mit matten und andere mit den schönsten und lebhaftesten Farben aller Art giebt: ferner wenn ein Pilz einen faulen Geruch hat, und wenn er abgepflückt oder vollkommen ausgewachsen ist, sehr geschwind in Fäulniß übergeht; aber alle Schwämme überhaupt faulen bald und schnell, wenn sie einmal ihre Vollkommenheit erreicht haben, und das Mehr oder Weniger läßt sich schwer gehörig unterscheiden: dann wenn er durch das Kochen hart, oder wenigstens härter wird, als er zuvor war; das Alter des Schwammes und die Beschaffenheit des Wassers, in dem er gekocht wird, muß aber nothwendig auf die Härte oder Weiche eines gekochten Pilzes einen wichtigen Einfluß haben, folglich leidet auch dieses Merkmahl häufige Ausnahmen: wenn er ganz klebricht und zähe ist; allein es giebt, wie wir hören werden, sowohl klebrichte als auch beynahe lederartige eßbare Schwämme: endlich sagt Herr Gmelin, wenn ein Schwamm einen hohlen Stiel oder Strunk hat; aber auch hier finden wir, wenn gleich nicht eben unter den Blätterpilzen, doch unter den übrigen Schwämmen mehrere Ausnahmen. — Aus dem jetzt Gesagten ist man gewiß berechtigt die Schlußfolgerung zu

---

13) Fridr. Aug. Cartheuser, Programma de fungorum venenatorum notis. Giessæ, 1777. 4.

14) Johann Friedrich Gmelin's allgemeine Geschichte der Pflanzengifte. Zweyte vermehrte Auflage. Nürnberg, 1803. 8. Seite 634. — Oder in der frühern Ausgabe, Nürnberg, 1777. Seite 390.

ziehen: daß Schwämme, bey denen man ein oder das andere dieser Merkmahle antreffen sollte, deswegen noch nicht als verdächtig angesehen werden können, so wie im Gegentheil Schwämme, denen diese Merkmahle fehlen, doch nicht ohne Unterschied mit Zuverläßigkeit unter die ganz unschädlichen gerechnet werden dürfen. Die Gegenwart oder Abwesenheit eines einzelnen, der hier angeführten Merkmahle, kann daher weder für, noch gegen die Unschädlichkeit eines Pilzes etwas beweisen; sondern nur dann, wann ein Schwamm einige, oder mehrere, noch mehr aber, wenn er die meisten dieser verdächtigen Eigenschaften in sich vereiniget, wird man eine gegründete Ursache haben, ihn wo nicht als offenbar schädlich, doch gewiß als sehr verdächtig anzusehen, und sich vor seinem Gebrauche zu hüten.

Da wir also keine allgemeinen Merkmahle kennen, durch die sich die uneßbaren Schwämme überhaupt von den eßbaren unterscheiden, so bleibt uns nichts übrig, als sowohl von den schädlichen als unschädlichen bekannten Arten und Spielarten, eine nach allen ihren Eigenschaften und Beschaffenheiten, genaue Beschreibung zu liefern, und die in Rücksicht ihrer Wirkungen gemachten Erfahrungen zu Rathe zu ziehen; denn nur auf diesem Wege wird es möglich den Genuß der eßbaren Schwämme zu sichern. Schwämmesammler, Köche und andere Liebhaber, die ein Gericht Pilze als einen Leckerbissen betrachten, haben daher beym Einsammeln, Einkaufen, oder auch selbst bey der Zubereitung dieser Vegetabilien die größte Vorsicht und Behutsamkeit zu gebrauchen, damit sie ja keine andren Schwämme, als solche, die ihnen als ganz unschädliche und genießbare vollkommen bekannt sind, zum Verspeisen gebrauchen [15]), im Gegentheil aber unbekannte und zweifelhafte so lange als verdächtig und ungenießbar ansehen, bis sie durch zuverläßige Erfahrungen eines Bessern belehret werden. Diese Vorsicht ist um so mehr nothwendig, da schon ein einziger giftiger Pilz, der aus Unvorsichtigkeit unter eßbare gebracht wurde, im Stande ist eine ganze Schüssel eßbarer zu vergiften. Aus dieser Bemerkung kann zum Theil erkläret werden, warum manche Schriftsteller die Meinung äußerten: daß einige Schwämme zu einer gewissen Jahreszeit eßbar, und wieder in einer andern giftig seyn sollen; vielleicht daß in diesen Fällen ein giftiger Pilz zugleich mit den eßbaren eingesammelt und gekocht ward, der das ganze Gericht dann vergiftete, und daß so die Schuld der Schädlichkeit desselben auf die Jahreszeit geschoben worden, während man die eigentliche Ursache davon aus Unwissenheit oder Nachlässigkeit übersah: denn es ist wohl nicht wahrscheinlich, daß die Jahreszeit einen so wichtigen Einfluß auf die Beschaffenheit der Schwämme haben

---

15) Georg. Rudolph. Bœhmer, Programma de dubia fungorum collectione. Wittebergæ, 1787. 4.

soll, da wir bey den übrigen Vegetabilien kein Beyspiel der Art sehen, und da ferner die meisten, oder doch mehrere Arten der Schwämme zu gleicher Zeit wachsen, sich also dieser schädliche Einfluß doch bey allen gleichzeitigen Schwämmen häufiger zeigen müßte, dem aber die tägliche Erfahrung offenbar widerspricht.

Noch giebt es auch Schriftsteller [16], welche behaupten: daß die Schädlichkeit oder Unschädlichkeit einiger Schwämme von dem Orte abhänge, an dem sie wachsen, so daß dieselbe Art an einem Orte eßbar, an einem andern aber giftig seyn könne. Allein ob wir gleich diese Behauptung bey vielen andern Vegetabilien, vorzüglich bey den Doldengewächsen, durch die Erfahrung bestättigt finden, so ist dies doch in Betreff der Pilze gar nicht wahrscheinlich: denn, wie schon Herr Hofrath Frank [17] bemerket, das Locale kann nur bey solchen Pflanzen einen Einfluß auf ihre Eigenschaften äußern, die an ganz verschiedenen Orten wachsen, und so in ihren guten, oder auch schlimmen Kräften nach Maßgabe ihres bessern Verhältnisses zu diesem oder jenem Boden, eine Veränderung annehmen können. Hingegen die Schwämme sind ziemlich beständig, und nur gewissen Stellen des Bodens getreu: indem sie, wie bekannt, meistens auf feuchten Wiesen, in halb sumpfigen, schattigen Gegenden, in finstern Wäldern, besonders von Tannen, angetroffen werden, wo sie seit undenklichen Zeiten ihren Wohnsitz aufschlugen, und sie sich noch von einer Generation zur andern fortpflanzen. Es scheint daher, daß die guten und im Gegentheil wieder die unglücklichen Folgen, welche man von dem Genuße der Schwämme einer und der nehmlichen Gattung, die aber an verschiedenen Orten gewachsen sind, beobachtet haben will, vielmehr von einer Verwechselung der eßbaren Schwämme mit giftigen, als von der verschiedenen Beschaffenheit des Bodens herrühren möchten. — Uebrigens muß ich hier erinnern, daß viele Köche der Meinung sind, daß das sicherste Kennzeichen, ob sich unter eßbaren Schwämmen ein giftiger befinde, darin bestehe; wenn man entzweygeschnittene Zwiebeln zugleich mit den Schwämmen kochen läßt, und diese dadurch schwarz, oder wenigstens doch blau gefärbt werden; sollten sie aber im Gegentheil in ihrer natürlichen Farbe bleiben, so könnte man von der Unschädlichkeit des Gerichtes überzeugt seyn, und dasselbe ohne allen Besorgniß verspeisen. In wie fern diese Prüfungsmethode als zuverläßig angesehen werden kann, muß erst durch sichere Beobachtungen und Versuche ausgemittelt werden.

---

[16] Joh. Friedr. Zückert's Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berlin, 1775. 8. Seite 66.

[17] Joh. Pet. Frank's System einer vollständigen medizinischen Polizey, III. Band. Wien, 1787. Seite 273.

Was die Zufälle betrifft, die auf den Genuß schädlicher Schwämme bey dem Menschen zu entstehen pflegen, so sind sie im Allgemeinen eben dieselben, welche auf was immer für ein genossenes Gift erfolgen. Sie wirken theils durch ihre Schärfe, theils durch ihr betäubendes Princip: so zwar, daß man die Giftschwämme, nach ihren Wirkungen, unter die scharfbetäubenden Pflanzengifte zählen kann, und sie daher sowohl die Zufälle, welche von betäubenden, als auch die, welche von scharfen Giften eintreten, gemeinschaftlich nach sich ziehen; nur sind bald die einen, bald die andern mehr hervorstechend, je nachdem nehmlich die genossenen Schwämme entweder mehr betäubendes Princip oder mehr Schärfe in sich enthielten. — Die vorzüglichsten der einzelnen gefährlichen und schädlichen Wirkungen, nach dem Genuße giftiger Schwämme sind folgende: Entzündung der Lippen; ein Aufschwellen der Zunge und des äußern Kopfes; Schwindel, Ohnmachten; vorübergehende Blindheit; Entzündungen der Rachenhöhle, des Schlundes und des Magens, an welchen Stellen sich in der Folge auch Brandflecken zeigen; anhaltende heftige Schmerzen im Magen; Unruhe, Bangigkeiten, Betäubung; Eckel, wirkliches Erbrechen, oder oft nur leere und äußerst marternde Reize zum Erbrechen; Schluchzen; heftige schneidende und stechende Bauchschmerzen; Durchfälle, oder doch beständige Reize zum Stuhlgang mit Tenesmus; Abgang von Blut durch den After; oft aber hartnäckige Verstopfung des Leibes mit den unerträglichsten Kolikschmerzen; häufigere und anhaltende Ohnmachten; ein sinnloser, durch ängstliches schnelles Aufwachen unterbrochener Schlummer; Fieberbewegungen im Pulse, abwechselnd mit Schauder und Hitze verknüpft; Schlagfluß; Wahnsinn; ein Zittern der Extremitäten, Convulsionen; Herzensangst, beschwertes Athemhohlen; eine allgemeine Ermattung des Körpers; Kälte der Gliedmassen, ein kalter, klebrichter Schweiß über der ganzen Oberfläche des Körpers; Abgang eines dicken blutigen Harns, und endlich der Tod. — Aber nicht bloß der wirkliche Genuß der giftigen Schwämme allein, sondern auch schon ihre Ausdünstung, besonders wenn ein schwächliches, sehr reizbares Subjekt derselben ausgesetzt wird, verursacht allerley beschwerliche Zufälle; die jedoch bald wieder ohne weitern Nachtheil vorübergehen. Auch auf einige Thiere, vorzüglich auf Hunde, wie wir in der Folge bey den einzelnen Arten hören werden, äussern die giftigen Pilze, bald mehr bald weniger, ihre schädlichen Wirkungen.

Die Heilart der von den Giftschwämmen verursachten Zufälle beruhet im Allgemeinen auf allen Mitteln, die gegen genossene Gifte überhaupt mit Nutzen gebraucht werden. Vorzüglich sind gleich Anfangs Brechmittel, die am besten aus Brechweinstein, Ipecacuanha, oder weißen Vitriol bestehen können, in etwas stärkeren und wiederholten Gaben, nicht ausser Acht zu lassen; damit das noch im Magen sich befindliche Schädliche, so bald als möglich und auf dem kürzesten Weg, aus dem Körper geschafft werde. Darauf lasse man häufig lauwarme wässerige, schleimige,

oder öhlichte Flüssigkeiten, als Milch, Chamillen- Blumenthee mit Honig, auch nur blosses Wasser unverzüglich, und so viel nur möglich, nachtrinken; theils um die Ausleerungen durch das Erbrechen zu befördern, theils um die Schärfe der genossenen giftigen Schwämme zu entkräften und unschädlich zu machen, wenn sie gleich schon den Magen passirt und in den Darmkanal gelangt wären. Daher werden auch Clystiere von diesen Dingen mit Nutzen gebraucht werden. — Herr Marabelli [18]) glaubt im Salmiakgeiste ein zuverläßiges Rettungsmittel gegen die Folgen des Genusses von giftigen Schwämmen gefunden zu haben. Die Art ihn anzuwenden ist nach diesem Schriftsteller folgende: er läßt Erwachsenen zwölf Tropfen davon, mit etwas Wasser verdünnt eingeben, zugleich befeuchtet er ein Röllchen Papier mit diesem Mittel, das er in die Nase des Unglücklichen steckt; will auf diese Hilfsanwendung noch keine Erleichterung erfolgen, so pflegt er noch vier bis fünf Tropfen Salmiakgeist ohne Wasser vermittelst eines knöchernen Löffels nachzugeben, und er versichert, daß sich darauf gewöhnlich ein erleichterndes Erbrechen und Stuhlgang einfinde; in Fällen aber, wo das letztere nicht erfolgen sollte, giebt er dem Kranken ein abführendes Mittel, und zwey Stunden darauf häufig Milch nachzutrinken.

Die eßbaren Schwämme enthalten nach den Untersuchungen der Aromatologen als vorzügliche Bestandtheile: Leim, Salz, einen großen Antheil von flüchtigem Alkali und sehr viel wässerige Theile; so daß die festen kaum den achten Theil ihres Gewichtes betragen. Uebrigens sind sie sehr zur Fäulniß geneigt, jedoch, als Speise betrachtet, für gute Magen nahrhaft, und geben für viele lüsterne Gaumen eingentliche Leckerbissen, oder so genannte Leibgerichte. Inzwischen will man doch nicht selten Gelegenheit gehabt haben, die Bemerkung machen zu können, daß selbst solche Schwämme, die man durchgängig für die unschädlichsten zu halten pflegt, unter gewissen Umständen für die Genießenden schädlich, oder wohl gar lebensgefährlich gewesen wären. Diese Behauptung ist auch in der That nicht ganz ungegründet: denn erstens sind sogar die besten Pilze, wegen der Menge des zähen Schleimes, den sie enthalten, immer als eine schwer verdauliche Speise zu betrachten, welche die Werkzeuge der Verdauung kaum zu bezwingen im Stande ist; ja manche aus ihnen werden durch das Kochen zähe, beynahe lederartig, wo sie den Vorwurf der Unverdaulichkeit um so eher verdienen müssen. Man will Beyspiele haben, daß die Schwämme oft bis drey Tage im Magen unverdaut liegen blieben, nach dieser Zeit erst durch den Stuhlgang unverändert ausgeleeret wurden, oder im Magen zu faulen anfiengen, und zu Magenentzündungen, Durchfällen, brandigen Ruhren u. d. gl. Anlaß gaben. In großer Menge genossen, werden sie daher

---

18) Opuscoli scelti di Milano. Tom. XIII. p. 48.

nothwendig noch eher Schaden anrichten, die aus ihnen entbundene Luft verursachet häufige Blähungen, wodurch der Magen und die Gedärme widernatürlich ausgedehnt werden, wovon dann Bangigkeiten, Ohnmachten, Magenkrämpfe, Koliken, Schluchzen u. s. w. entstehen. — Herr Gmelin glaubt noch überdies, daß einige der eßbaren Schwämme durch eine zusammenziehende Kraft, die sie besitzen sollen, schaden, indem sie die Mündungen der Gefäße, durch die der Nahrungssaft dem Blute zugeführt wird, verschließen; und daß andere noch durch ihre, schon beym Verkosten bemerkbare, beißende Schärfe nicht weniger Nachtheil hervorzubringen im Stande sind.

Noch giebt es einige andere Nebenumstände, welche den Genuß der eßbaren Schwämme bald mehr, bald weniger unsicher machen können, und zwar: die stärkere oder schwächere Leibesbeschaffenheit der Personen, die sie verspeisen; die Lebensart derselben, ob sie arbeitsam oder weichlich ist; die Art der Zubereitung, indem die Zuthaten von Essig, Fett und Gewürzen die Verdaulichkeit der Schwämme befördern; ferner der Umstand, ob sie in Gesellschaft von diesen oder jenen Speisen, bey vollem oder leerem Magen genossen werden. Am meisten aber können die eßbaren Arten der Schwämme durch die ungeheuere Anzahl von Ungeziefer oder Würmern und ihren Eyern, die sich häufig an der untern Fläche des Hutes zwischen den Blättern aufhalten, verdorben, gleichsam vergiftet und für die Genießenden schädlich werden. Vorzüglich in etwas älteren Pilzen, die sich schon zur Fäulniß zu neigen anfangen, findet man den Dermestes agaricinus, und Dermestes boleti, ferner die Musca fungorum, den Acarus agaricorum und die Scolopendra clavicornis mit ihren Eyern und ihrem Unrathe sehr häufig. Dieß wären also die gewöhnlichen Ursachen, durch welche selbst genießbare Schwämme mehr oder weniger schädlich und ungenießbar werden; denn von dem angeblichen Unterschied durch die Jahreszeit, den Boden u. s. w. habe ich schon zuvor gesprochen [19]).

Aller dieser Ursachen und Nebenumstände wegen, durch welche, wie wir gehört haben, das Verspeisen, selbst der eßbaren Pilze, unsicher gemacht wird, wurden verschiedene Schriftsteller, besonders ein Tissot [20]) und Zückert [21]), verleitet, von allen Schwämmen ohne Ausnahme, ein sehr ungünstiges Urtheil zu fällen: so daß sie dieselben ganz aus der Zahl der Nahrungsmittel ausgestrichen, und abgeschafft wissen woll-

---

19) S. J. Bouillet, de mauvais effets des champignons. Beziers, 1744. — Traité sur la Mycytologie, ou discours historique sur les champignons en général &c. Opuscule de Mr. Natalis Joh. de Necker. Mannheim, 1788. 8.

20) Tissot von der fallenden Sucht; §. 19. Seite 53.

21) Joh. Friedr. Zückert, von den Speisen aus dem Pflanzenreich. Berlin, 1778. 8. Seite 285.

ten. Allein da einige Arten der Pilze einmal als ganz unschädlich allgemein anerkannt sind, so wäre wohl die Vorsicht etwas zu weit getrieben, wenn man von der Natur so häufig hervorgebrachte, wirklich nahrhafte Gewächse ohne alle Rücksicht aus der Klasse der Nahrungsmittel ausschließen wollte; um so mehr, da die meisten von den Schriftstellern durch den Genuß der Schwämme aufgezeichneten Beyspiele beobachteter Unglücksfälle, wahrscheinlich bloß aus Unwissenheit, durch eine Verwechselung eßbarer Schwämme mit wirklich giftigen herrührten, und nicht durch zufällig eintretende Nebenumstände bey genau bestimmten, als eßbar bekannten Arten eintrafen. — Wenn daher das Einsammeln der Pilze mit der gehörigen Behutsamkeit und Vorsicht geschieht; wenn keine andern, als nur bekannte genießbare, nicht zu alte, noch halbfaule, vom Ungeziefer wohl gereinigte, gut zubereitete, in nicht zu großer Menge, und nur von Personen, deren Verdauungskräfte im gesunden Zustande sich befinden, verspeist werden: so wird gewiß auch kein weiterer Nachtheil darauf erfolgen. Die tägliche Erfahrung bestättiget diese Behauptung; indem wir immer in allen Ländern Europa's dieses Nahrungsmittel entweder für sich allein, oder als Beyessen, häufig ohne üble Folgen genießen sehen. Herr Pallas [22]) sagt hierüber: „In den waldigten Gegenden (von Arsamas) sind die „Schwämme, nächst dem Brod, die gewöhnlichste und fast einzige Fastenspeise des ar„men Landvolkes. Auf den Winter werden einige Arten getrocknet, andere eingesalzen „aufbewahret. Ueberhaupt genießt man in Rußland, den Fliegenschwamm, die stinken„den Mistschwämme und einige magere kleine Pilze ausgenommen, fast alle Arten, auch „wenn sie schon wurmstichig und dem Untergange nahe sind. Und doch hört man nicht, „daß diese Gewächse, so wie sie der Landmann hier zu genießen pflegt, nehmlich bloß „mit Salz, oder höchstens mit Oehl gesotten, oder nur mit etwas Salz verkehrt auf „die Kohlen gesetzt und halbgar gebraten, jemals schädlich geworden seyen."

Ich habe mich über die Schwämme, ihren Nutzen, und Schaden im Allgemeinen so ausführlich verbreitet, theils weil der Gegenstand selbst wichtig und unserer ganzen Aufmerksamkeit würdig ist, theils weil das hier Gesagte nicht nur allein auf die Blätterschwämme insbesondere, sondern auch auf alle Pilze überhaupt anwendbar seyn wird, und ich mich folglich, bey der Behandlung der übrigen Gattungen, bloß hierher werde berufen dürfen. — Und nun zur Aufzählung der einzelnen Arten.

AGARICUS ALLIACEUS, Knoblauchschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm mit einem gewölbten, undurchsichtigen, oben braunen, unterhalb weißen

---

[22]) P. S. Pallas, Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reiches, in einem ausführlichen Auszuge. Frankfurt und Leipzig, 1776. I. Band, Seite 30.

Agaricus alliaceus.
Knoblauchschwamm.

Agaricus campestris.
Gemeiner Champignon.

Hute, und mit einem röhrenförmigausgehöhlten, schwarzen, nackten Stiele. (Agaricus stipitatus pileo convexo, opaco, supra fusco, subtus albo, stipite fistuloso, nigro nudo.) — Man sehe die 247. Tafel.

Er heißt noch: Knoblauchduftender Blätterschwamm. Engl. garlikscented Agaric. — Man findet ihn im August, September und Oktober in Wäldern und auf unfruchtbaren Plätzen in niedrigen Gebirgen im Oesterreichischen und Anspachischen.

Der Strunk ist unten knollig, lang, dünn, von aussen schwärzlich, inwendig weiß, hohl, und hat keinen Ring. Der Hut ist ziemlich mager, vertrocknend, an Farbe gewöhnlich dunkelbraun. Die Blätter sind weiß.

Dieser Blätterschwamm duftet, besonders wenn er zerquetscht wird, einen starken, dem Knoblauche ähnlichen Geruch von sich, welchen er selbst beym Vertrocknen nicht verlieret. Im Anspachischen wird er, nach dem Zeugnisse des Hr. Dr. Elwert's, klein gehackt, und wegen seines starken Knoblauchgeruches, sowohl frisch als getrocknet, unter Gemüse und an Soßen gebraucht.

Herr von Jüssieu [23]) beschreibt noch eine Varietät des Knoblauchschwammes mit einem weißen Hute, die von der Mitte des Oktobers bis zu Ende des Christmonats, auf Eichenblättern wächst, die auf der Erde liegen, und halb verfault sind. Er nennt sie fungus minor allii odore. Sie kommt in ihren übrigen Eigenschaften ganz mit der Hauptart überein.

AGARICUS CAMPESTRIS, Champignon; oder strunkichter Blätterschwamm mit einem gewölbten, schuppichten, weißlichten Hute, und mit gelbrothen Blättern. (Agaricus stipitatus, pileo convexo squamato albido, lamellis rufis.) Man sehe die 244. Tafel.

Er heißt noch: Heiderling; Erdgürtel; Ehrgürtel; Ehegürtel; Drüschling; Treutschling; Pfifferling; eßbarer Blätterschwamm; Kukenmucken; Angerling; Aegertling; Aegerling; Brachpilz; Egerling; Leedling; Weidling; Wiesenpfifferling; Wiesenschwamm Herrenschwamm; Haidschwamm; Feldschwamm; Brachmännchen. — Lat. bey Guettard Agaricus pediculo annulato, pileo superne albus, inferne rubens; bey Linne in der lappländischen Flora Agaricus caulescens pileolo sordido lacero, pileo albo membranaceo, lamellis rufescentibus; bey Schäffer, Agaricus vigesimus octavus; bey Bulliard Agaricus edulis; bey Batsch Agaricus pellitus; bey Lamark Amanita edulis; bey Haller Amanita petiolo annulato, pileo campaniformi, albido, la-

---

23) Anatomische, chymische und botanische Abhandlungen der königl. Akademie der Wissenschaften in Paris. Breslau, 1755. 7. Theil, Seite 409 — 410.

minis roseis; sonst auch schlecht latein Campinio; Cucumago. — Franz. Amanite oder Agaric comestible; Agaric à manger; Champignon; Champignon des couches; Concumele; Campagnoule; Vinous. — Engl. common Mushroom; Champignon; Toadstool. — Ital. Pratajuolo; Prodelli; Brise. — Holl. gewooneKampernoelje; gewoone Champignon; Weyer oder Weykampernoelje. — Dän. Skampion; Jordswamp; Paddehat; Skuruhat. — Schwed. Champignon. — Span. Agarico campestre; Seta; Xeta; Jeta; Perrechicua; Onto. — Port. Agarico dos campos; Cogumelo; Tortulho de comer. — Russ. Griby. — Poln. Piezar. — Ungr. Tseperke gomba.

Dieser Blätterschwamm wächst in ganz Europa auf Weiden, wo Vieh geht und Mist fallen läßt; in freyen und luftigen Eichhölzern; in den Gärten, wo fauler Mist untergraben ist, oder auf alten Spargelfeldern und auch auf Mistbeeten aller Art, oft schon im Junius und Julius von selbst. Seine beste Zeit aber ist im August und September. Er steht gewöhnlich einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmal Champignons gesammelt hat, pflegt man täglich wieder dergleichen zu finden, vorzüglich wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. — Sonst werden sie auch noch in den Gärten häufig auf eine künstliche Art gezogen.

Die Wurzel des Champignon ist zugerundet, mit zahlreichen kurzen, dünnen, graulichen oder lichtbraunen Fasern versehen. Der Strunk ist gerade, fest, leicht zerbrechlich, walzenförmig, von aussen und von innen weiß, groß und dick nach Verhältniß des Hutes; in der Jugend erscheint er in der Mitte etwas dicker als an seinen beyden Enden und mit einem Ringe versehen; vom Hute läßt er sich leicht ablösen. Die Saamenhaut ist ebenfalls weiß, von wolligem Wesen, zerreißt sehr bald, fällt ab, und verschwindet. Die Blätter sind von zweyerley Länge, an der Basis zugespitzt, stehen in drey Reihen, und hängen nicht am Strunke fest. Ihre Farbe ändert sich, je nachdem die Champignons jung oder alt, auf einem fetten oder magern Boden gewachsen sind; anfänglich nehmlich sind die Blätter blaß rosenroth, später werden sie braun, und beym Vergehen schwärzlich. Sie lassen sich leicht vom Hute trennen. Der Hut ist in der Jugend kugelrund; er breitet sich aber bald weiter auseinander, so daß er die Gestalt einer hohlen Halbkugel annimmt; späterhin wird der Rand flächer, und endlich bey zunehmendem Alter wird der ganze Hut fast horizontal, wobey er am Rande hier und da Einrisse bekömmt. Im Anfange ist seine äussere Fläche glatt, glänzend und weiß; zuweilen fällt sie etwas in das Röthliche oder Bräunliche, und wird am Ende immer dunkeler. Bey zunehmendem Alter springt die äussere Haut des Hutes manchmal an einigen Stellen etwas auf, so daß auf der Oberfläche schuppenartige Verlängerungen entstehen. Am Ende fällt der Hut ab, und verwelkt beym Vergehen. Die Champignons haben inwendig viel weißes Fleisch, und,

wenn sie recht fett sind, etwas eines weißlichten Saftes. Ihr Geruch ist angenehm, etwas erdhaft; ihr Geschmack etwas süßlich.

Da dieser Blätterschwamm unter die schmackhaftesten gehört, so wird er sehr zum Essen gesucht, und er kann ohne Schaden genossen werden. Gleich wenn er in einer kugelförmigen Gestalt, von der Größe einer Nuß, aus der Erde kommt, ist sein Geschmack am besten, und er kann ganz, wie er ist, ohne daß die äußere Haut abgezogen und die Blätter hinweggenommen werden, zum Verspeisen gebraucht werden; ist er schon etwas älter, der Hut bloß halbkugelförmig oder gewölbt, so muß man vor dem Gebrauche die äussere Haut am Hute abziehen, und die Blätter, welche sich leicht vom Fleische trennen lassen, hinwegnehmen. Bey vollkommen ausgewachsenen Champignons hat man vorzüglich den Strunk zu untersuchen: findet sich derselbe beym Zerschneiden inwendig ganz weiß und fest im Fleische, so kann man ihn ebenfalls zum Verspeisen zurichten; zeigt er sich aber weich, mehr oder weniger röthlichbraun, feucht und durchlöchert, so ist es ein Beweis, daß er schon zu faulen anfängt, oder sich Maden eingefunden haben, und dann ist er als ungenießbar vom Hute zu trennen, und von der Zubereitung auszuschließen. Sind sie aber schon einige Tage alt, so wird der Hut oben platt wie ein Teller, der Rand bekommt Einrisse, die Blättchen geben sich ganz an der untern Fläche hervor, und werden schwärzlich, das Fleisch findet man alsdann schon mit kleinen Maden angefüllt, und unter diesen Umständen sind sie zum Speisegebrauch nicht weiter mehr tauglich.

Man verspeiset die Champignons sowohl frisch, als auch eingemacht und getrocknet. Im ganzen sind sie wenig nahrhaft, aber von einem besonders guten Geschmack, und werden vorzüglich zu Fleisch- und Fisch-Sossen verwendet. — Frisch werden sie auf mancherley Art zubereitet; es ist aber eine nothwendige Vorsicht, die man nie unterlassen soll, wenn man den schädlichen Unrath, der ihnen von den kleinen Insecten, von denen sich die Brut öfters auch schon in den jungen Schwämmen befindet, verursacht wird, dadurch fortzuschaffen sucht, daß man die Champignons, vor der Zubereitung, in heißes Wasser wirft, zu welchem etwas Weinessig gemischt worden, und sie eine Zeitlang darin liegen läßt. Hierauf werden sie herausgenommen, und in einem reinen kalten Wasser abgespült, das man wieder gut ablaufen läßt; durch dieses Verfahren verlieren sie nicht nur ihre unangenehme Schärfe, die sie bisweilen an sich haben, sondern der Essig benimmt ihnen auch alles Giftige, welches die Insecten hineingebracht haben können. — Die Zurichtung der Champignons zur Speise geschieht auf folgende Art: Man schmelzt Butter, giebt die von den Blättern und allem Unrathe auf die zuvor beschriebene Weise gereinigten Schwämme hinein, röstet sie ein wenig, und gießt sodann Fleischbrühe darauf, würzet sie mit Salz, Ingwer oder Pfeffer, läßt sie eine Zeitlang kochen, und giebt hiernächst eine Handvoll grü-

ne gehackte Petersilie, oder Essig und Zwiebeln hinzu; endlich kann man noch ein Paar Eyer mit Champignons-Brühe abrühren, sie an das Gericht daran geben, und es noch einmal aufwallen lassen. Einige pflegen noch überdies Citronen- oder Pomeranzen-Saft und Schalen beyzumischen.

Viele braten die Champignons gleich roh und ungebrüht in Butter; oder kochen sie in Wein und geben Salz mit andern beliebigen Gewürzen hinzu. Andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen reinen Rost, und geben hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebene Semmel darüber. Wenn die Schwämme etwas groß sind, füllet man sie, machet davon ein besonderes Gericht mit Sahne und der Oberrinde eines kleinen Franzbrotes, wovon die Krume abgenommen worden. Dieses nennet man ein Champignon-Brot, und gebraucht es stark zu Beygerichten. Am häufigsten findet man die Champignons an den Ragouts, gedörrt, gedämpft, gebacken, und auf andere Weise mehr, zugerichtet. — Um eine sogenannte Champignon-Torte zu bereiten, hacket man die reingemachten Champignons ganz klein, und rühret sie mit etwas süßer Sahne, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Zitronenschalen und einem Stückchen Butter auf dem Feuer ab, daß alles dick wird. Hierauf läßt man das Gemenge kalt werden, und bringt es in eine Torte von mürben oder Blätterteige.

Hat man eine solche Menge Champignons, daß man sie nicht frisch gekocht verzehren kann, so kann man sie nach Crünitz [24]) auf mancherley Art, getrocknet, gepülvert und eingemacht, zum Gebrauch aufbewahren: Zuerst durchs Trocknen; man wäscht sie nämlich rein ab, reihet sie an Fäden, und trocknet sie, entweder an der freyen Luft, oder in einem ganz mäßig warmen Ofen. Diese trockenen Schwämme hebt man in kleinen Beuteln auf und giebt sie, einige Stunden vor dem Gebrauche, in lauwarmes Wasser. — Um das sogenannte Champignon-Pulver zu machen, stößt man acht Loth trockene Champignons, zwey Loth Mousserons, vier Loth Trüffeln, eben so viel Morcheln, ein halbes Loth weißen Pfeffer, eben so viel Gewürznelken, und einige Schalen von bittern Pomeranzen zu Pulver; und bedienet sich dann desselben zu allerley Brühen, Fricasseen, Pasteten, Ragouts und Gebackenen, welchen es einen vortrefflichen Geschmack mittheilt. [25]) — Um die Champignons einzumachen, läßt man sie eine Weile in Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läßt, schneidet die großen in Stücke, die kleinen aber läßt man ganz, kochet sie in Wasser und Salz,

---

[24]) Oekonomische Encyclopädie. 8. Theil, Seite 22.

[25]) Eine andere Vorschrift zur Bereitung des Champignonpulvers, findet man im 3. Theil der: zum zweytenmahl hundert und eine Kunst, 1761, 8. Seite 24, u. f. angegeben.

aber nur wenig, schäumet sie ab, und giebt die herausgenommenen Schwämme, wenn das Wasser rein abgelaufen ist, in ein Conserveglas. Zugleich machet man guten Essig, mit etwas Pfeffer und Lorbeerblättern, auch wohl mit Muskatnüssen, Cardamomen und Thymian, siedend, und gießt ihn über die Schwämme, wenn er etwas abgekühlt ist. Man kann diese Schwämme dann zu allerley Brühen, und auch als ein Beyessen zu Braten gebrauchen. In England werden sie, wie Kalm berichtet, folgendermaßen eingemacht: Man pflückt sie, wenn sie noch ganz klein sind; denn alsdann halten sie sich am besten; hierauf werden sie ungewaschen in salzigem Wasser etwa zehn Minuten gekocht, herausgenommen, und auf Leinewand getrocknet. Dann nimmt man Weinessig, Pfeffer und Muskatenblumen, kocht dieses mit einander, und gießt etwas weißen Wein dazu; wenn es eine Weile gekocht hat, läßt man es erkalten. Die trockenen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weinessig und den Gewürzen überschüttet, und ganz damit bedeckt, das Glas verbunden, und zum Gebrauche aufgehoben. Auf diese Art eingemacht werden sie, unbeschadet ihres Geschmackes, den ganzen Winter hindurch erhalten, nur werden sie zäher und schwerer zu verdauen.

Die beste Zeit um die Champignons zum Speisegebrauch einzusammeln ist der August und September, obschon man sie auch öfters, bereits im Julius, nach Regen auf Baumgütern, Feldern, gutgedüngten Aeckern und in Küchengärten wildwachsend antrifft; allein ihr Geschmack ist um diese Zeit nicht so angenehm, auch lassen sie sich nicht so gut aufbehalten, als die gegen den Herbst zu gesammelten. — Um diesen Blätterschwamm aber, das ganze Jahr hindurch, täglich frisch zu haben, pflegt man ihn in Gärten auf eine künstliche Art zu erziehen und zu vermehren. Man hat verschiedene Methoden um diesen Zweck zu erreichen ausgedacht. Die einfachste derselben ist, daß man die Abschnittsel, besonders die nahe über der Erde gestandenen Stiele der Champignons, auf ein Mistbeet wirft, das von gutem Pferdemiste gemacht worden; man begießt selbes dann mit dem Wasser, in welchem die Schwämme gewaschen wurden, oder mit dem Safte der ausgepreßten Schwämme. Durch diese Zubereitung wachsen die Champignons nun von selbst, und ein solches Mistbeet ist zwey bis drey Jahre lang tragbar. Zu diesem Gebrauche wählet man recht ausgewachsene Schwämme, deren Hut man in Stücken zerschneidet, und sie Abends auf das Mistbeet streuet. Denn da die Champignons, wie andere Schwämme Saamen haben, welche sich unten am Hute zwischen den Blättern befinden, und dem gewaffneten Auge als kleine Kugeln erscheinen, so darf man sich über diese Fortpflanzungsart nicht wundern. — Besser geräth die Zucht der Champignons, wenn man sie, mittelst besonders hierzu angelegter Mistbeete, zum Wachsthum bringt. Dergleichen Mistbeete macht man im December auf folgende Art. Zuvörderst wird das ganze dazu bestimmte Stück Land sechs Zoll tief ausgegraben, man macht es zwey Fuß breit und von beliebiger Länge.

Die Erde, welche aus diesem Graben kommt, wirft man auf die Seite, und füllet selben mit kurzem Miste, worunter viel Roßäpfel gemengt sind, an. Dem Beete giebt man überdieß eine bauchige Form, so daß es in der Mitte zwey Fuß Höhe bekömmt; zugleich suchet man, soviel als möglich, den Mist gleich einzutheilen, und ihn daher bey der Zurichtung fein gleich zu treffen. Hierauf wird die ganze Oberfläche des Mistbectes, mit ungefähr einem Zoll von eben der Erde, welche man ausgeworfen hat, bedeckt, und in diesem Stande bis zum Anfange des Aprils gelassen. Alsdann wirft man drey Finger hoch langes Wirrstroh darauf, und wartet mit Geduld, bis die Champignons treiben. Wenn die Jahrszeit günstig ist, fangen dieselben im folgenden Monate, oder spätestens im Junius, sich zu zeigen an. Von Zeit zu Zeit besiehet man das Mistbeet, damit man sie sogleich einsammeln kann, wenn sie gut sind.

Bey der Einsammlung der Champignons von dem Mistbeete, hat man vorsichtig umzugehen. Man schneidet sie nehmlich mit einem Messer behutsam ab, damit die Wurzeln derselben in ihrem Stande bleiben; denn unten an den Stielen ist eine Menge kleiner Champignons befindlich, diese bleiben dann in ihrem Wachsthume ungestört, und bekommen durch das Abschneiden der großen, Luft zum frischen Wachsthum. Wenn einmal der Anfang gemacht ist, muß man alle Schwämme, die die gehörige Größe haben, alle zwey Tage fleißig einsammeln. So oft dieses geschieht, muß das Stroh, welches man beym Einsammeln hat weg thun müssen, wieder darauf gelegt, und das ganze Beet, wenn es trocken Wetter ist, ein wenig besprengt werden. Dergleichen Beete tragen über vier Monate reichlich, vorzüglich wenn der Mist gut, und wohl durchgearbeitet ist. Hierbey kommt auch vieles auf den Boden an, welcher sandicht seyn muß. Bey dergleichen Erdreich muß man auch Misterde oder Sand unter diejenige Erde mengen, womit man den Mist bedecket; auf den Grund der Gräben Kalkschutt bringen, und sodann mit ein wenig von gedachter Erde auf vorerwähnte Art bedecken, damit das Wasser besser ablaufen kann. — Wenn zuletzt diese Beete nichts mehr tragen, reisset man sie ein, und leget allen darauf befindlichen Schimmel beyseite, um sich dessen bey der Anlegung eines neuen Mistbeetes zu bedienen. Dieser Schimmel, welchen man Schwammweiß (Franz. Blanc de champignons) nennet, ist der an den Stielen der Schwämme anhängende Theil des Mistes, welcher eine Art eines aus kleinen weißen haarförmigen Fäden bestehenden Ausschlages, in Gestalt einer Rinde macht, der eine befruchtende Kraft hat, und gleichsam der Saame der andern ist. Denn obgleich Herr Gleditsch hinlänglich bewiesen hat, daß sich der Saame der Champignons überall in der Luft, wegen seiner Feinheit und Leichtigkeit, ausbreiten, und daher überhaupt an allen Stellen niederfallen, folglich sich selbst auf Wiesen und andern feuchten Orten fortpflanzen kann: so ist diese Vermehrungsart doch nur sparsam, und um das Erzeugen der Champignons häufig zu vervielfältigen, und von den Mistbeeten den gehö-

rigen Nutzen zu ziehen, das Einlegen des genannten Schimmels nothwendig. Dieser Schimmel (unsre Gärtner nennen ihn die Champignons-Brut) wird auf einem luftigen Boden auf Bretter zum trocknen gelegt; er trocknet dann nur ein, dauert lange ohne zu faulen, und trägt wieder, wenn er selbst nach zwey Jahren erst auf die Beete gebracht wird.

Um die Champignons zu jeder Jahrzeit desto gewisser zu erhalten, können sich die Liebhaber dergleichen Mistbeete in warmen Gewächshäusern oder Kellern anlegen, welche, wenn sie zur gehörigen Zeit zugerichtet werden, selbst mitten im Winter tragen. Bey einer solchen Einrichtung hat man nicht zu befürchten, daß die Schwämme, durch anhaltenden Frost, Regen oder Schnee, verderben, wie es jedoch in freyer Luft öfters der Fall zu seyn pflegt, so daß man oft Monate lang keinen Champignon erhält, indem die Vegetation derselben gehemmt und unterbrochen wird. Die Beete werden eben so bereitet, wie in freyer Luft, und einen Monat nach ihrer Bereitung kommen schon Pilze zum Vorschein; indessen tragen sie doch weniger Früchte, als in freyer Luft. Sie erfordern nichts weiter, als daß alle Zuglöcher verstopft werden, damit keine Luft von außen in die Keller oder Treibhäuser eindringen kann, und daß man von Zeit zu Zeit, wenn die Schwämme eingesammelt sind, und die Erde allzudürr ist, ihre Oberfläche ein wenig begießt. — Man hat noch andere Methoden um die Mistbeete zur Zucht der Champignons zu bereiten, unter denen vorzüglich die Anlage der sogenannten Mistberge (bey den Franzosen Meule de fumier) bekannt ist, und die man bey Krünitz [26]) und Zinken [27]) nachlesen kann. Auch beschrieb Herr Tournefort in einer eignen Abhandlung [28]) die Manier ausführlich, nach welcher die Champignons in Frankreich hauptsächlich in und um Paris, häufig gezogen werden.

Ob nun gleich die Champignons, ihres vortrefflichen Geschmacks wegen, sehr zum Essen gesucht, und auch ohne Schaden genossen werden: so will man doch Beyspiele haben, wo diese Pilze nach einem häufigen Genuß, schädliche und giftige Wirkungen geäußert haben sollen. Allein es bleibt dabey immer noch die Frage übrig, welche bey dergleichen Fällen noch nie befriedigend beantwortet wurde: ob man solche nachtheilige Wirkungen wirklich auf den Genuß des ächten Champignon beobachtet habe? oder waren, beym Einsammeln durch ein Versehen, andere schädliche

---

26) Oekonomische Encyclopädie, 8. Theil, Seite 16. u. f.

27) Oekonomisches Lexicon, Leipzig, 1764. Seite 505.

28) Anatomische, chymische und botanische Abhandlungen der königl. Akademie der Wissenschaften in Paris. Breßlau, 1751. 8vo., 3. Theil, Seite 234.

Schwämme mit jenen verwechselt worden? Dieses letztere ist am meisten wahrscheinlich; denn wenn auf einen, obgleich nur unmäßigen Genuß, der ächten Champignons nachtheilige Zufälle erfolgen sollten, so müßten die Beyspiele davon viel häufiger und gewöhnlicher vorkommen, indem die Anzahl der Liebhaber eines solchen Gerichtes, worunter auch ich selbst gehöre, gewiß nicht geringe ist, und bey einem sogenannten Leibgerichte viel eher etwas zu viel, als zu wenig versucht wird; allein die Erfahrung widerspricht einer solchen Behauptung, und es scheint vielmehr erwiesen zu seyn, daß die aufgezeichneten Beyspiele nur durch eine Verwechselung der Champignons mit andern ähnlichen ungenießbaren Pilzen erkläret werden können. — Die Champignons, die auf den Wiesen wachsen, hält man daher überhaupt für sicherer und besser, als diejenigen, die in den Wäldern wachsen, wo oft die giftigen Schwämme neben den eßbaren hervorkommen, und ihre Unterscheidungszeichen manchmal so unmerklich sind, daß man sie leicht verkennen kann.

In dieser Rücksicht müssen sich die Schwammsammler vor allem in Acht nehmen, daß die Champignons nicht mit den zu gleicher Zeit wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Bovisten (Lycoperdon Bovista L.) verwechselt werden. Es unterscheiden sich aber diese von jenen durch ihre rauhe Oberfläche, die wie Leder anzufühlen ist; da hingegen die Champignons eine glatte Oberfläche haben; ferner haben die Bovisten keinen Strunk oder Stiel, an der Unterfläche des Hutes sitzen keine Blätter, und wenn man sie drückt, brechen sie aus einander, und enthalten in einer markichten Haut eine mehlige Substanz, die, wenn sie älter wird, einen dunkelgrünen oder schwarzen Staub vorstellet, der der eigentliche Saame des Pilzes ist. An den Champignons bemerkt jedoch, wenn sie auch noch so jung sind, den besonderen Strunk, und die schon röthlich hervorscheinenden Blättchen. — Außer den Bovisten giebt es, wie zum Theil schon Herr von Münchhausen [29]) erinnert, noch andere Blätterpilze, die ihrer Aehnlichkeit wegen mit den Champignons verwechselt werden können; hierher gehören: der Feld-Blätterschwamm (Agaricus arvensis Schæfferi, bey Lamark Amanita edulis varietas b.), der Wiesen-Blätterschwamm (Agaricus pratensis Schæfferi, bey Batsch Agaricus pauperatus), der Frühlings-Blätterschwamm (Agaricus vernalis L.), und der geringelte Blätterschwamm (Agaricus annulatus L.). Letzterer ist zwar eben nicht unter die wirklich giftigen Pilze zu zählen, inzwischen gehört er doch nicht unter die Champignons, und die übrigen sind alle mehr oder weniger schädlich, und dürfen nicht gegessen werden. — Um nun diese Schwämme von den Champignons zu unterscheiden, so ist es hinlänglich, wenn man darauf sieht, daß die

---

[29]) Der Hausvater von Otto von Münchhausen, III. Th. Seite 209. u. f.

letztern ihren eigenthümlichen nicht unangenehmen, etwas erdhaften Geruch, und röthlichte etwas fettichte Blätter haben; wie im Gegentheil, bey den ihnen bloß ähnlichen Pilzen, die Blätter feiner, oder häufiger, bisweilen von größerer Länge, von gelblichter oder auch weißer Farbe sind, sie oft fast gar kein Fleisch, einen unangenehmen oder verdächtigen Geruch, dann einen widerlichen scharfen Geschmack haben, und überhaupt sonst noch, bald mehr bald weniger von der oben angegebenen charakteristischen Bildung der Champignons abweichen.

Sollten aber wirklich aus einem Versehen schädliche Schwämme mit den Champignons eingesammelt, und verspeist worden seyn, so erkennet man dieses aus der Gegenwart der allgemeinen Zeichen, welche wie wir schon zuvor gehört haben, den Genuß der Giftschwämme überhaupt begleiten. Insbesondere empfindet der Kranke gleich anfänglich eine Schwere der Glieder, die Magengegend schwillt augenblicklich auf; es stellet sich ein beschwerliches Athemholen, ein Zusammenschnüren des Schlundes und der Luftröhre, Schluchzen und Erbrechen ein; der Harn geht dunkelgefärbt und dick ab, oder es wird sein Ausfluß bisweilen gänzlich zurückgehalten; in der Folge gesellen sich andere schwerere Zufälle dazu, der Pulsschlag wird schwach und aussetzend; endlich zeigen sich Ohnmachten, öfterer Schauer, kalte Schweiße, und kündigen den nahen Tod an.

Die Mittel, die dagegen mit Nutzen gebraucht werden können, sind, so wie bey andern Vergiftungen, Brechen erregende und verdünnende Arzneyen; vorzüglich aber werden der Essig, Citronensaft und andere vegetabilische Säuren als die wirksamsten Gegengifte in dergleichen Fällen empfohlen. So bald man also von genossenen Champignons eine üble Wirkung bemerken sollte, so lasse man eine Mischung aus drey Theilen Essig und einen Theil Honig, man mag entweder nur gemeinen oder Meerzwiebelessig dazu gebrauchen, Löffelweise einnehmen, um ein wohlthätiges Erbrechen zu erwecken. Hat der Kranke auf diese Art die noch im Magen befindlichen Schwämme und den übrigen Unrath ausgebrochen, so gebe man ihm fleißig Essig mit Wasser verdünnt etwas lauwarm häufig nachzutrinken, bis die Zufälle nachlassen 30). Die Anwendung anderer Brechmittel: als des Brechweinsteins, der Ipecacuanha, des weißen Vitriols, so wie die fernere Behandlung des Unglücklichen, nach den bey einzelnen Fällen besonders eintretenden Nebenumständen, muß man jedesmal der Vorschrift und Leitung eines herbeyzurufenden vernünftigen Arztes überlassen. Doch um die etwa vorhandenen Kolikschmerzen zu stillen, darf man ohne Nachtheil zu befürchten, öfters Cly-

30) Abhandlung von den Wirkungen verschiedener giftiger Speisen, besonders der giftigen Champignons, wogegen die Säuren aus dem Gewächsreiche mit großem Nutzen gebraucht werden können, steht im Arzt, II. Th. Seite 79 — 111.

stiere von schleimigen und öhlichten Substanzen beybringen, auch dergleichen Getränke lauwarm fleißig zu trinken geben. Milch, Abkochungen von Eibischkraut, Eibischwurzeln, Kleyen, Graupe, Käsepappelkraut u. d. gl. mit einigen Löffelnvoll Baumöhls, Mandelöhls oder geschmolzener ungesalzener Butter, dienen vorzüglich zu diesem Gebrauche 31).

Wir wollen nur noch einige bekannte Varietäten des Champignon aufzählen, die man nach den bisherigen Beobachtungen und Erfahrungen als unschädlich und genießbar anerkannt hat. — Großer Champignon (Agaricus campestris magnus); sein Hut ist weiß; die Blätter sind dunkelroth; er sitzt auf einem starken und hohen Strunke, der einen sehr breiten und dauerhaften Ring hat. Er wächst sehr leicht mit dem gemeinen Champignon bey Regenwetter im Herbste, in den Furchen wohlgedüngter Plätze, in Gärten, z. B. zwischen Spargen und Artischoken. — Runder aufgesprungener Champignon (Agaricus campestris lacerus); der Hut ist weiß, hier und da rissig, am Rande eckig, die Blätter sind purpurroth; der Strunk ist ziemlich groß, mit einem Ringe versehen, gefurcht und an seinem untersten Ende knollig. Man findet ihn nicht selten auf guten, etwas bergichten und grasreichen Weiden. — Kleiner Champignon (Agaricus campestris parvus); der Hut ist schneeweiß und gewölbt; die Blätter sind rosenfarben; der Strunk ist dünn, mit einem Ringe versehen. Man findet ihn auf Weiden, in Gärten und an den Rändern der Aecker. — Ganz weißer Champignon (Agaricus campestris albus); der Hut ist rund, gewölbt, schuppig, weiß; die Blätter sind ebenfalls weiß; da sie sonst bey den übrigen Spielarten doch immer, mehr oder weniger, roth gefunden werden; der Strunk ist sehr dick, walzenförmig, mit einem Ringe versehen. Man findet ihn meistens im Herbste, nach Regen auf gutgedüngten Baumplätzen, in Mistbeeten und an andern fruchtbaren Orten. Dieser Schwamm, obschon seine Blätter ganz weiß sind, ist eben nicht als schädlich bekannt, und man kann nicht die geringste verdächtige Schärfe an ihm bemerken; allein da er wegen seiner Aehnlichkeit, mit einem andern, wenigstens als verdächtig angegebenen Blätterschwamm, leicht verwechselt werden kann, so ist es besser, wenn man ihn nicht genau zu unterscheiden im Stande ist, ihn wegzulassen, und nicht unter die bekannten eßbaren zu mischen 32). — Weißer glänzender Mayschwamm (Agaricus cam-

---

31) Mittel wider die schädlichen Wirkungen der giftigen Champignons, von Hrn. Hatte, steht im I. Th. des physik. und ökon. Patr. Hamburg, 1756, 4. im 42. Stück, Seite 333 — 337; und im 4. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, Seite 49.

32) Observations sur les pernicieux effets d'une espéces de champignons, appellée par les Botanistes: Fungus mediæ magnitudinis totus albus, par Mr. le Monnier, steht in den Memoir. de Paris, a. d. J. 1749, Seite 210 — 223.

Tab. 242.

Agaricus Cantharellus.
Gemeiner gelber Pfifferling.

pestris candidus); sein Hut ist rund, gewölbt, glänzend weiß; der Strunk dünn, mit einem Ringe versehen, und endigt sich mit einem dicken, zugespitzten, birnförmigen Knollen. Man findet ihn, obgleich seltener, auf Weiden und grasreichen Orten, in Waldungen, bisweilen sogar an den öffentlichen Strassen.

AGARICUS CANTHARELLUS, Pfifferling; oder strunkichter Blätterschwamm, mit ästigen ablaufenden Blättern. (Agaricus stipitatus, lamellis ramosis decurrentibus). — Man sehe die 242. Tafel.

Er heißt noch: Eyerschwamm; eyergelber Blätterschwamm; gelber Champignon; Chantarelle; Pfiffer; gemeiner Pfifferling; Reißgeiß; Rehgeiß; Eyerblätterschwamm; gelber Pfifferling; in Oesterreich Röhling, Rödling, oder Rehling; Rübling; Rehgäß; Rehgeiß; Reiß; in Obersachsen Milchschwamm, Ziegenbart; Seelichen; Gelörchen; in Schlesien Galkuschel, Gansel, Himling, Hünlich, Kochmändel. — Lat. bey Scopoli Merulius Cantharellus; bey Lamark Cantharellus flavescens; bey Gleditsch Agaricus luteus, pileolo turbinato, in margine angulosо, laciniato & varie contorto, lamellis crassis, venosis, ramosis & crispis; bey Linne in der lappländischen Flora Agaricus caulescens fulvus pileo concavo, margine reflexo, lamellis erectis, stipite brevissimo; bey Host Merulius stipitatus, pileo irregulariter infundibuliformi aurantio, venis ramosis anastomisantibus, stipite subcompresso, concoloribus; bey Haller Merulius flavus oris contortis & laceris; bey Roth Merulius cantharellus, stipitatus, pileo infundibuliformi, luteo, lamellis venosis, ramosis decurrentibus; bey Batsch Agaricus delicioſus varietas d. — Franz. Chanterelle jaunâtre; Agaric chantarelle; Gerille; Brigoule. — Engl. yelow Agaric; Chantarelle; in Schottland Paddock-stool; Pickseystool. — Ital. Gallinaccio; Galluccio. — Holl. zeemlere Kampernoelje; Chantelle; geele Champignon; Staazenoor; Zaffrankampernoelje; Merg der Aarde; hemelsch Manna. — Dän. guule Champignon; Chantarelle. — Schwed. Chandarelle. — Span. und Port. Agarico Cantarillo. — Krain. Lelitsche.

Man findet diesen Schwamm, vorzüglich bey feuchter Witterung, sowohl einzeln als bey einander, auf Wiesen, in dicken Wäldern besonders von Laubhölzern, und an andern Orten unter schattichten Bäumen, vom Julius bis zum September, und auch noch im Oktober, beynahe in ganz Europa.

Der ganze Schwamm ist schön dottergelb, an Form sehr veränderlich, voll, fleischig. Die Wurzel besteht aus zahlreichen dunkelgefärbten harten Fasern, wodurch dieses Gewächs sehr fest am Boden sitzt. Der Strunk ist nach Verhältniß der Größe des Pilzes kurz, fest, dicht, elastisch, öfters zusammengedrückt oder gefurcht, von außen goldgelb, von innen blaßgelb; er ist faserig, und splittert leicht in dünne Fä-

den; er hat keinen Ring, und ist mit dem Hute genau verwachsen. Sein Hut bleibt sich an Bildung nicht gleich; anfangs ist er rundlicht, hernach gewölbt, später ausgehöhlt, oft ganz trichterförmig, und am Rande auf vielerley Art eingeschnitten und aufgerollt; oft nimmt er die Form des Essigbechers (Peziza Acetabulum L.) an; bisweilen geht er nur nach einer Seite, und ist verschieden gedreht. Seine Oberfläche ist glatt anzufühlen, etwas elastisch, und zerreißt in blaßgelbe Fäden. Die Blätter an der untern Fläche des Hutes sind dick, fadenförmig, mehrmals in Aeste getheilt, wie Nerven mit kriechenden Zweigen, sie treiben Seitenäste, welche die Zwischenräume ausfüllen, vorzüglich am Rande; die Substanz scheint dieselbe des Hutes zu seyn; die Adern laufen von den Blättern oder der untern Fläche des Hutes oft noch eine beträchtliche Länge am Stunke herunter, und sind schwer von dem Hute selbst zu unterscheiden und zu trennen. Durch diese dicken und von der Substanz des Hutes nicht abzusondernden Blätter unterscheidet sich diese Art des Blätterschwammes von allen übrigen Arten, aus welcher Ursache sie auch Haller, Sibthorp und andere Schriftsteller zu einer eigenen Gattung, unter dem Namen Aderschwamm (Merulius) machten. — Wenn der Pfifferling sehr alt wird, so sieht er eckig und zerschließen aus; beym Vergehen wird er schmutzig braun, und löset sich am Ende ganz auf. — Der frische Schwamm hat beynahe gar keinen eigenthümlichen Geruch, ausser den gewöhnlichen Schwammgeruch; er schmeckt etwas salzicht, und verursacht beym Kauen eine leichte Empfindung von Schärfe.

Man gebraucht diesen Blätterpilz theils für sich allein zur Speise, theils wird er noch zu Ragouts und mancherley andern Gerichten verwendet. — Einige wollen behaupten, daß er einer der unschädlichsten Schwämme sey, den man sogar auch roh essen könne, und von welchem sich, nach Bulliards Versicherung, die Einwohner ganzer Distrikte nähren sollen. In England aber wird er niemals genossen, ob er gleich zuweilen in großer Menge anzutreffen ist; inzwischen fressen die Schnecken und andere Insekten die jungen Pilze dieser Art sehr begierig auf. Herr Gleditsch hält ihn für verdächtig, und er will beobachtet haben, daß auf seinen Genuß, wenn er nicht durch Gewürze und durch andere gehörige Zubereitung gebessert worden, ein grausames Grimmen und heftige Durchfälle erfolgt wären; wie es im Jahre 1741 der Fall war, da derselbe in der Mittelmark Brandenburg, in dem Lebusischen Kreise, von dem armen Volke häufig genossen wurde 33). Doch sah ihn Hr. von Haller sehr oft, in Fleischbrühe gekocht, ohne Schaden genießen; und da er in Oesterreich gewöhnlich, als ein

---

33) D. Joan. Gottlieb Gleditsch methodus fungorum, exhibens genera, species & varietates, cum charactere, differentia specifica, synonymis, solo, loco & observationibus. Berolini, 1753. 8vo. pag. 104.

Agaricus Cinnamomeus.

Würzhafter Nagelschwamm.

verkäufliches Nahrungsmittel, zu Markte gebracht wird, so sah ich ihn häufig in grossen Quantitäten, wie jedes andere Gemüse, ohne übeln Folgen verspeisen. Wenn daher die rohen Pfifferlinge eben nicht als die unschädlichsten Schämme anzusehen wären, so wird man sie doch, unter der gehörigen Zubereitung, mit voller Sicherheit geniessen können; wenn anders beym Einsammeln, nicht etwa aus Unvorsichtigkeit oder Unwissenheit, andere schädliche Pilze damit vermischt gewesen seyn sollten.

Die Zubereitung dieser Pilze zum Verspeisen ist folgende: Man zerschneidet sie in dünne Schnitten, oder hackt sie klein, nachdem sie zuvor gehörig gereiniget und ausgewaschen worden, setzt sie mit etwas Butter in einem Geschirr aufs Feuer, giebt Zwiebeln, gehackte Petersilien, mit etwas Essig, Salz, Pfeffer, Ingwer oder anderem Gewürz hinzu, und läßt sie in ihrer eigenen Brühe langsam schmorren, bis sie gar werden. — Man bratet sie auch auf Kohlen, bloß mit etwas Butter und Salz; oder man dörret sie auf, und läßt sie sodann mit Fleischbrühe, oder in katholischen Ländern, mit den sogenannten Fastensuppen kochen, um ihnen einen angenehmen Beygeschmack zu geben.

Die oben angeführten verschiedenen Veränderungen der Form des Pfifferlings verursachten, daß Vaillant und andere Botaniker, mehrere Arten dieses Blätterschwammes annahmen; allein sie sind eigentlich höchstens nur als Spielarten anzusehen, in so fern nehmlich ihre von der Hauptart abweichende Bildung ausgezeichnet verschieden und doch in etwas permanent ist. — Als die vorzüglichsten bekannten Varietäten sind folgende zu bemerken: Dottergelber Pfifferling mit einem spitzigen Hute, dessen Rand ausgebreitet, eckig, falticht und zerschnitten ist. Man findet ihn häufig nach einem gelinden Regen in Waldungen und auf Fichtenplätzen; seine Blätter verwandeln sich in dicke krause und sehr zweigichte Rippen; er besitzt einen etwas scharfen Geschmack, ist aber doch eßbar. — Pfifferling mit einem sehr ausgebreiteten, großen, am Rande ausgeschweiften Hute, und mit beynahe gedoppelten, ocherartig-fleischfarbigen, ästigen und durch Queerzweige verbundenen Adern; sein Strunk ist sehr kurz, dick, kaum merklich und von gleicher Farbe 34).

AGARICUS CINNAMOMEUS, Zimmetschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm mit einem schmutzig gelben Hute, und mit feuergelben oder rothgelben Blättern (Agaricus stipitatus pileo sordide flavo, lamellis luteo-rufis) — Man sehe die 249. Tafel.

---

34) Aug. Joan. Georg. Carol. Batsch Elenchus fungorum, accedunt icones fungorum nonnullorum agri Jenensis. Halæ, 1783 — 1789. 3 Theile, gr. 4. I. Th. Seite 95.

Er heißt noch Nägelschwamm. — Lat. bey Linne in der lappländischen Flora Agaricus caulescens flavus, pileo plano. — Engl. cinnamom Agaric; brown Agaric. — Holl. Kaneelklewiege Kampernoelje. — Span. Agarico de color de canela. — Russ. Wolschanka.

Man findet diesen Blätterpilz den ganzen Herbst durch in Wäldern und auf Wiesen, meistens in Gesellschaft mit mehreren, selten einzeln.

Der Hut ist mehr oder weniger gelbbraun, lederartig, anfangs kegelförmig oder convex, in der Folge flach mit einem gefalteten Rande, zuletzt beynahe trichterförmig ausgehöhlt, jedoch in der Mitte, wo der Hut an den Strunk befestiget ist, mit einer kleinen Erhabenheit. Die Blätter sind in einander laufend, etwas nach abwärts laufend, am Rande stärker als gegen die Mitte, hellzimmetfarbig oder rothgelb. Das Fleisch ist weiß, und enthält eine ziegelfarbige, röthlichte Milch. Der Strunk ist dünn, walzenförmig, jedoch unten etwas dicker als am Hute, glatt ohne Strunkring, dicht, gelbbraun. Er hat einen würzhaften Geruch.

Der Zimmetschwamm ist eßbar; er nährt aber wenig, indem er fast kein Fleisch besitzt, und er wird nur seines Geruches wegen zu Sossen u. d. gl. gebraucht.

AGARICUS DELICIOSUS, eßbarer Reiziker; oder strunkichter Blätterschwamm mit einem Hute, der einer Muschelschale ähnlich ist, und einen gelblichten Saft enthält. (Agaricus stipitatus, pileo testaceo, succo lutescente.) — Man sehe die 250. a. Tafel.

Er heißt noch: Hirschling; schmaler Milchschwamm; Reizker; Reizke; Reiske; Rietsche; Salatriezchen; delicater, leckerer oder wohlschmeckender Blätterschwamm; Reische; Rödling; Räßling; Reißigel; Egerla; Reibling; Rippen; Tannerling; Tännling; Förling; Förchling; Herbstling; Brütling; Blütling; Brietling; Brüttäubling; Herrenschwamm; Milchschwamm. — Lat. bey Schäffer Agaricus rubescens; bey C. Bauhin Fungus planus orbicularis aureus; bey J. Bauhin Fungus luteus magnus, dictus Jaseran speciosus; bey Paulet Agaricus speciosus; bey Haller Amanita fulvus, lacte croceo; bey Lamark Amanita sanguinea. — Franz. Oronge; Amanite sanguine; Agaric delicieux. — Engl. Oronge agaric. — Ital. Agarico delizioso; Uovolo. — Holl. lekkere Kampernoelje; Reitscher. — Dän. lekkere Bladswamp; Riska. — Schwed. leckere Bladswamp; Riska. — Span. Agarico delicioso. — Port. Agarico delicioso. — Russ. Ryschik; Royschik. — Poln. Ryzik. — Böhm. Rizek. — Ungr. Rizik. — Crain. Petschenitze.

Man findet diesen Blätterschwamm häufig in Vorhölzern, Wäldern, hauptsächlich in Tannenhölzern, wo Heide wächst, gegen den Herbst zu, in ganz Europa.

Tab. 250. a.

Agaricus deliciosus.
Eßbarer Reiziger.

Die Wurzel macht das runde Ende des Strunkes aus; sie ist hart, mit zahlreichen braunen rauhen Fasern versehen; wenn man sie aus der Erde nimmt, hängt meistens eine Menge Schimmel daran. Eine Wulst läßt sich bey ihr nicht bemerken. Der Strunk ist hart, gekrümmt, zerbrechlich, von der Dicke einer Schwansfeder, und zwey Zoll hoch; oft aber so kurz, daß der Schwamm kaum über die Erde hervorragt; inwendig ist er weiß, bröckelig, aber nicht in Fasern zertheilbar; wenn der Pilz etwas alt wird, meistens schon nach einem bis zwey Tagen, wird der Strunk inwendig locker, morsch, hohl und voll Maden; er hat keine Saamenhaut. Die Blätter sind dünn, schmal, in drey Reihen gestellt: die längern Blätter sind etwas herablaufend, die zweyte und dritte Reihe ist nicht immer gleich lang. Zerbricht man diese Blättchen, so fließen Tropfen eines saffrangelben, bisweilen mehr röthlichten Saftes heraus, der gewöhnlich milde und krautartig schmeckt, und nur, wenn der Pilz jung ist, einige Schärfe mit sich führt. Der Hut ist, wenn der Pilz kaum ausgebrochen oder noch jung gefunden wird, gewölbt, fein zottig, bisweilen auch etwas feuchtklebrig, der Rand wellenförmig, zurückgebogen; späterhin wird er wagrecht, und zuletzt in der Mitte nabelförmig vertieft. Diese veränderte Bildung des Hutes entsteht aber nicht von der Umstülpung des Randes, sondern überhaupt von dem trichterförmigen Bau, der ihm schon ursprünglich eigen ist. Beydes, der Hut sowohl als der Strunk sind fein glänzend, meistens orangefarbig; beym Vergehen des Pilzes aber wird er braun, und löset sich zuletzt ganz auf. — Was die Farbe des ganzen Schwammes betrifft, so ist sie sehr verschieden, meistens bräunlicht, auf dem Hute mit mehreren matten concentrischen Kreisen versehen, bald aber auch hochroth, saffrangelb, ziegelfarbig, goldgelb u. s. w. woher dann eben so viele Varietäten entstehen, wie wir weiter unten hören werden; doch ist die Farbe des Hutes allemal blasser, als an den Blättern. — Uebrigens hat der eßbare Reizker einen so angenehmen Geruch und Geschmack, daß ihn einige gemeine Leute bisweilen sogar roh essen; sein Fleisch ist zart, weißlicht, und läßt beym Kauen eine schwache Empfindung von Schärfe im Schlunde zurück.

Dieser Blätterpilz ist eßbar, und vielleicht der schmackhafteste unter allen Schwämmen. Wegen seiner gallertartigen Beschaffenheit nährt er besser, als die bereits abgehandelten Blätterschwämme; denn der Absud desselben wird beym Erkalten dick und völlig gallertig, was man bey andern Schwämmen nicht bemerkt; übrigens wird die Brühe, in der er gekocht wird, durch seinen saffrangelben Saft, ebenfalls in etwas gelb gefärbt. Hr. Paulet 35) glaubt aus Gründen versichern zu können, daß der sei-

35) Memoires de la Société Royale de Medecine, pour l'an 1776. pag. 440 — 443.

nes Wohlgeschmackes wegen, bey den Römern berühmte Boletus kein anderer Schwamm, als der hier beschriebene Reizker sey. Man verspeiset ihn sowohl frisch, in Brühen gekocht, wo er vortrefflich schmeckt, als auch auf verschiedene Weise eingemacht. — Frisch pflegt man ihn entweder gehackt, wie andere Pilze zuzurichten, und ihn zu Soßen, Ragouts zu gebrauchen, wie wir bey der vorhergehenden Art gehört haben; oder man bratet ihn in Butter, wozu man sich folgender Methode bedienet: Man schneidet von den Reizkern die Stiele ab, wäscht sie rein aus, und reiniget den Rand sauber; hierauf werden sie auf den Rost gelegt, und wenn sie trocken sind, mit Butter wohl bestrichen, und mit etwas Salz bestreuet; hier läßt man sie nur eine kurze Zeit hindurch rösten, alsdann aber werden sie in brauner Butter vollends gar gebraten, zuletzt etwas gestoßener Pfeffer darauf gestreuet.

Weil die Reizker sich nicht sehr lange halten lassen, sondern einige Stunden, nachdem sie gesammelt worden, besonders in einem warmen Orte, bald sauer zu werden und endlich gar zu faulen anfangen, man aber doch diese köstlichen Schwämme länger aufzubewahren, und sie sogar versenden zu können wünscht: so hat man verschiedene Mittel versucht, diesen Zweck zu erreichen. — Zuerst kann man sie nehmlich, nachdem sie zuvor gut gereiniget worden, in einen mäßig warmen Backofen oder an der Sonne dörren, und sie so in wohlverschlossenen Gläsern an einem trockenen Orte, ohne daß sie verderben oder schimmelig werden, über Winter aufbewahren; wenn dann diese Pilze aufgekocht und gebraucht werden, so geben sie immer noch eine schmackhafte und unschädliche Speise. — Ferner pflegt man sie auf folgende Art einzumachen: Wenn die Schwämme gehörig gereiniget sind, trocknet man sie auf einem Rost ab, nimmt sodann einen gut glasurten Hafen, oder ein hinlänglich großes Glas, giebt auf den Boden des Gefäßes etwas ganzes Gewürz, einige Lorbeerblätter und Citronenschalen, legt nun eine Schichte Schwämme darüber, darauf wieder Gewürz u. s. w. dann wieder eine Schichte Schwämme und so fort, bis das Gefäß angefüllt ist. Inzwischen läßt man guten Weinessig kochen, und gießt ihn, wenn er wieder abgekühlt ist, darüber; so daß er wenigstens einen Daumenhoch über die Schwämme reicht: und so bleibt nun das Gefäß, gut verbunden, stehen. Sollte man beym Aufdecken bemerken, daß sie beschlagen oder schimmelig würden: so muß man frische Butter schmelzen lassen, und darüber gießen, damit sie ganz bedeckt werden, und auf diese Art kann man sie dann lange gut behalten, und zu Salat, Ragouts u. d. gl. gebrauchen. — Die Russen pflegen die Reizker bloß einzusalzen, wo sie sich ebenfalls eine Zeit lang halten, und sie so zu verspeisen. — Herr Hofrath Frank[36]) aber berichtet, daß man sie in Italien in Baumöhl aufzubewah-

---

36) System einer vollständigen medicinischen Polizey. 3. Band, Seite 282.

ren gelernt habe, als wodurch ihrer Neigung zur faulen Gährung Einhalt gethan wird; und Genua soll dieselben, auf solche Weise zugerichtet, häufig verschicken.

Obgleich, wie wir jetzt gehört haben, der eßbare Reiziker, ganz ohne Furcht eines Nachtheils verspeist werden kann, und, wie Paulet versichert, noch kein Beyspiel eines, durch den Genuß dieses Schwammes verursachten Schadens, bekannt geworden ist: so kann es doch leicht geschehen, daß der äußern Aehnlichkeit wegen, beym Einsammeln andere giftige Pilze mit ihm verwechselt, und dadurch traurige Zufälle veranlaßt werden; um so mehr, da er in Betreff seiner Farbe so verschieden ist, wie wir an den zahlreichen Varietäten sehen, wodurch dann eine Verwechslung um so leichter Statt findet. — Vor allem kann der eßbare Reiziker mit dem giftigen oder sogenannten Birkenreiziker (Agaricus torminosus L.) verwechselt werden. Herr Schäffer sagt von diesem Schwamme, daß er bald ziegelfarbig, mit wechselnden helleren und dunkelen Kreisen, bald aber auch blaß ziegelfarbig, und grünlicht gefunden werde, ja daß bisweilen auch die Blätter bey ihm ziegelfarbig wären, und um so leichter wird daher eine Vermischung des einen mit dem andern geschehen können. — Eben so ist es nicht unmöglich, daß der äußerst schädliche Fliegenschwamm (Agaricus muscarius L.), welcher zu gewissen Zeiten seines Alters dem eßbaren Reiziker oder der wahren Dronge gleichet, damit verwechselt, und dann Unglück angerichtet wird. Die unglücklichen Fälle, welche uns Vicat [37]) anführet, die auf den Genuß des Reizikers erfolgt seyn sollen, und der Tod des Kaisers Claudius von dem Genusse der Pilze, worauf Juvenal [38]) anspielt, scheinen nichts als eine Folge der Verwechselung des Fliegenschwammes mit der Dronge oder dem eßbaren Reiziker gewesen zu seyn. — Es wäre hier überflüßig die Unterscheidungszeichen, an denen man die erst genannten giftigen Pilze erkennen kann, ausführlich anzugeben, indem ihre genaue Beschreibung ohnehin weiter unten folgen wird, und wo man sodann, aus der Vergleichung derselben mit der Beschreibung des eßbaren Reizikers, die zwischen ihnen obwaltenden Unterscheidungsmerkmahle leicht wird ausheben können.

Die am meisten bekannten Varietäten des eßbaren Reizikers sind nach Schäffer [39]) folgende: — Reiziker, dessen Hut fleischfarbig braunroth, mit zwickelartigen dunkeln Streifen eingefaßt ist; die Blättchen sind nebst dem dicken Strunke von weißer

---

37) Histoire des plantes vénéneuses de la Suisse. Yverdan 1776. p. 355.

38) Vilibus ancipites fungi ponentur amicis,
Boletus Domino, sed qualem Claudius edit.
Ante illum uxoris postquam nil amplius edit. *Juvenal. Satyr. V.*

39) Jac. Christian. Schæffer Fungorum, qui in Bavaria & Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur, icones: Natürlich ausgemahlte Abbildungen bayrischer und pfäl-

Farbe. — Riziker, dessen Hut und Blätter von weißlichter, überaus blasser ins Ocherbraunroth fallender Farbe sind; der Strunk ist stark und weiß. — Reiziker, dessen Hut fleischfarbig braunroth, am Rande mannichfaltig gefärbt ist; der Strunk ist verlängert, und beynahe gleichfarbig; die Blätter sind blasser ins Gelblichte fallend. — Reiziker, dessen Hut goldgelb oder saffranfarbig; dessen Stiel stark und nebst den Blättern von gleicher Farbe ist. — Reiziker mit einem goldgelben oder saffranfarbigen Hute, dessen Strunk verlängert, gleichfarbig nur etwas blasser ist, und mit dunkel saffranfarbigen Blättern. — Reiziker, dessen Hut goldgelb und mit Haaren besetzt ist, die den Rand zottig verbrämen; die Blätter haben eine weiße Farbe, der etwas dicke Strunk ebenfalls, nur ist er nach unten zu ein wenig bräunlich. — Reiziker mit einem blassen ocherfarb-bräunlichen Hute, mit gleichfarbigen Blättern, und einem starken, etwas dicken, weißen Strunke.

Alle diese Varietäten trifft man im August in Wäldern und auf Heiden an, und auch sie werden, so wie die Hauptart, häufig als ein Leckerbissen verspeist. — Ich wiederhole hier aber noch einmal, daß man beym Einsammeln dieser Schwämme sehr behutsam verfahren muß, um sie wegen der Mannichfaltigkeit der Farben, nicht mit andern giftigen Pilzen zu verwechseln. Am sichersten ist es daher, in zweifelhaften Fällen, ein Stückchen von dem verdächtigen, nicht hinlänglich als unschädlich bekannten frischen Schwamme, zu verkosten, und wenn man beym Kauen einen scharfen oder wohl gar widrigen Geschmack bemerken sollte, denselben als ungenießbar zu verwerfen und zu vertilgen. Beym Verkosten hat man, außer dem bald vorübergehenden Reiz auf der Zunge, nichts zu befürchten, wenn man nur die nothwendige Vorsicht gebraucht, das gekaute Stück mit dem herbeygelockten Speichel sogleich wieder auszuspucken; sollte jedoch, wenn die Schärfe sehr groß war, eine länger anhaltende leichte Entzündung mit Schmerz, auf der Zunge oder überhaupt in der Mundhöhle zurückbleiben: so wird dieselbe bald wieder gehoben, wenn man öfters lauwarme Milch in den Mund nimmt, eine Zeit lang darin behält, den Mund damit ausspühlt, und sie immer sogleich wieder ausspuckt.

AGARICUS ESCULENTUS, eßbarer Blätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm mit einem gewölbten, thonfarbigen Hut; mit einem zarten, röhrenförmig ausgehöhlten, aus dem schmutzig Weißen in das Gelbe fallenden Strunke, und mit weißen Blättern. (Agaricus stipitatus, pileo convexo argillaceo, stipite

---

zischer Schwämme, welche um Regensburg wachsen. Regensburg, 1761 — 1779. gr. 4. IV Theile, mit 330 illuminirten Kupfertafeln. — Die oben angeführten Varietäten sind abgebildet: Plat. 235 — 83 — 73 — 82 und 206 — 65 — 227 und 228 — 11 und 12.

Agaricus esculentus.
Der eßbare Nägelschwamm.

Agaricus fimetarius.
Der Mistschwamm.

gracili fistuloso, ex albo sordide flavente, lamellis albis.) — Man sehe die 250. b. Tafel.

Er heißt noch: eßbarer Nägelschwamm; Nägelschwamm des Jacquins; in Oesterreich Nagelschwamm; in Kärnthen Nagedlschwamm.

Herr von Jacquin hat ihn indessen nur im Oesterreichischen, in Wäldern angetroffen; seine Zeit ist der Herbst. Er soll aber auch, wie Einige behaupten wollen, in Kärnthen und Steyermark einheimisch seyn; und man glaubt, daß der Isländische Aetesvepper, woraus die Eingebornen eine Speise bereiten, die sie Sveppekal nennen, hierher, zu dieser Art Nägelschwamm, gehöre.

Der Hut dieses eßbaren Blätterpilzes ist gewölbt, graulichweiß, bisweilen auch graubraun, meistens kegelförmig, oft nur in der Mitte mit einer Erhöhung versehen, am Rande flach, klein, wenig fleischich. Der Strunk ist, im Verhältniß mit der Größe des Hutes, lang, sehr dünn, inwendig hohl, und mit dem Hute fast von gleicher Farbe. Das Fleisch und die Blätter haben meistens eine weißgelblichte Farbe; manchmal sind sie aber ganz weiß [40]).

Er hat einen angenehmen Geruch und Geschmack, und wird in der Küche zu Soffen, Ragouts u. d. gl. wie andere eßbare Pilze, verwendet.

AGARICUS FIMETARIUS, Mistblätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, mit einem glockenförmigen, zerissenen Hute; mit schwarzen Blättern, die sich seitwärts beugen, und mit einem röhrenförmig ausgehöhlten Strunke. (Agaricus stipitatus, pileo campanulato lacero: lamellis nigris, lateraliter flexuosis, stipite fistuloso.) — Man sehe die 245. Tafel.

Er heißt noch: Mistschwamm; Krötenschwamm; Paddenstuhl. — Lat. bey Michel; Agaricus sterquilinus; bey Sterbeek Fungus comatus; bey Lamark Amanita clavata; bey Schäffer Agaricus septimus & octavus; bey Scopoli Agaricus solitarius pileo campanulato lanuginosostriato griseo; lamellis demum atris, diffluentibus, stipite procero fistuloso, annulo fugaci cincto; bey Haller Amanita albus, campanulatus, squamosus, nigrescens; bey Host Agaricus cylindricus; bey Sibthorp Agaricus stipitatus, pileo albo cylindrico floccoso, lamellis purpurascenti-nigris, uniformibus, stipite cylindrico albo. — Franz. Amanite en masue; Agaric masse; Agaric des fumiers. — Engl. egg Agaric. — Ital. Pisciacane. — Holl. mesthoopige Kampernoelje; Paddestoel; roode Fungi; Pruikfungi; Bezemfungi; Waterzwammen. — Dän. Möddingsvamp; Paddehat. —

---

40 Jacquin Miscell. Vol. II. p. 103.

Schwed. Dyngsvampen. — Span. Agarico de Muladares. — Port. Agarico de Esterqueires. — Ungr. Ganejon.

Dieser Pilz wächst in ganz Europa auf Misthaufen, in Küchengärten, auf Kirchhöfen, auf Weiden, Wiesen, besonders wo Kühe misten, und an andern gedüngten Orten; man findet ihn, den Sommer und Herbst hindurch, nach Regen sehr häufig.

Die Wurzel ist zwiebelartig, kegelförmig, unten mit einer stumpfen Spitze versehen, weiß, mit wolligen Fasern, und hat unten keine Wulst. Der Strunk ist walzenförmig, hohl, sechs bis acht Zoll lang, weiß, etwas weniges haarig, und von ebenderselben faserigen Substanz, als der Hut; die Höhlung ist enge, und er hat entweder gar keinen Ring, oder wenn auch anfänglich einer vorhanden ist, so vergeht er doch sehr bald wieder, gleich in der Jugend. Die Blätter sind sehr zahlreich, lang, dicht, breit, tief, und machen den Hut schwer, so daß der Strunk von diesem Gewichte in etwas gebogen wird; sie stehen in einer Reihe, erstrecken sich alle vom Rande des Hutes bis zu seinem Mittelpunkte, sie hängen aber mit dem Strunke nicht zusammen, sondern berühren ihn nur. Im Anfange haben sie eine weiße Farbe, hernach werden sie blaßröthlicht, und zuletzt lösen sie sich mit dem Hute in eine schwarze dintenartige Flüßigkeit auf, die Tropfenweise vom Rande des Hutes herabfällt. Der Hut ist konisch oder glockenförmig, oben stumpf, in seiner Jugend eyförmig, zart, weich, dünn, wenig fleischicht, sondern bloß häutig, etwas wollicht anzufühlen und leicht zerbrechlich; er wird oft vier, sechs bis acht Zoll lang, und an der Basis ein oder zwey Zoll im Durchmesser; an der Spitze ist er braun, und diese Farbe verliert sich in ein schmutziges Weiß. Die Oberfläche des Hutes ist bey einigen Schwämmen mit braunen wolligen Schuppen bedeckt, die keine Bruchstücke einer Wulst sind, sondern auf der Oberfläche wachsen; in der Jugend sind keine Schuppen zu sehen, zuweilen fehlen sie auch im Alter gänzlich, und dann ist die große Oberfläche bloß schmutzig weiß. Im Vergehen zerreißt der Hut, und löset sich ganz in eine schwärzliche, stinkende und klebrichte Gauche auf. Dieses geschieht aber bald, nachdem sich bey einem Mistschwamme die Blüthen entwickelt und die schwärzlichen staubartigen Saamenkörner an den Blättern ihre Reife erlangt haben.

Dieser jetzt beschriebene Blätterpilz gehört unter die uneßbaren giftigen Schwämme. Die Zufälle, die er durch seinen Genuß verursacht, sind überhaupt die nehmlichen, wie bey allen Giftschwämmen; da er sich aber, wegen seiner auffallenden Bildung, von allen übrigen Blätterschwämmen hinlänglich unterscheidet, und leicht zu erkennen ist: so hat man wenig Beyspiele, daß damit Ungücksfälle angerichtet worden wären, indem nur die gröbste Unwissenheit, oder der Leichtsinn unvernünftiger Kinder im Stande sind, ihn mit eßbaren Pilzen zu verwechseln. — Wenn er jedoch zu Unglücksfällen Anlaß gegeben haben sollte, so sind alle Gegenmittel zu versuchen und anzuwenden,

die wir gegen Vergiftungen mit uneßbaren Champignons schon weiter oben empfohlen haben.

Uebrigens ließ sich vielleicht noch irgend eine Benutzung des Mistschwammes erzwecken, wenn man ihn zur Bereitung einer schwarzen Mahlerfarbe verwenden wollte. Sichern Erfahrungen zu Folge weiß man, daß der Dintenschwarze Brey, in den er sich bey seiner Verwesung auflöst, verschiedene Körper sehr schwarz färbet, und selbst auf dem Holze dergleichen Flecke zurückläßt, die nicht wieder herauszubringen sind, woraus man zu glauben Ursache hat, daß sich ohne viele Mühe eine gute, dauerhafte und zu verschiedenem Gebrauche taugliche, schwarze Farbe davon bereiten ließe. Man findet aber diese ausnehmende Schwärze, welche sich sowohl an den Blättern, wenn der Schwamm noch ganz ist, als auch in der Gauche, zu der er bey seiner Verwesung zusammenfließt, wahrnehmen läßt, nicht leicht vor der vollkommenen Entwickelung des Pilzes, sondern sie scheint allein von der unermeßlichen Menge der staubartigen schwarzen Saamen herzukommen, die sich in diesem klebrichten Brey eingemischt befinden, und kurz vor der Zerstörung des Schwammes ganz reif werden.

Varietäten des Mistblätterschwammes sind vorzüglich zwey zu bemerken: nehmlich Mistschwamm, dessen kegelförmiger Hut grau, dessen Blätter schwarz, und dessen Strunk weiß ist; dann Mistschwamm, dessen Hut glockenförmig mit Streifen, Schuppen und Blättern von schwarzer Farbe, versehen ist. Beyde sind uneßbar und giftig.

AGARICUS INTEGER, ungetheilter Blätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, dessen Blätter alle an Größe einander gleich sind. (Agaricus stipitatus, lamellis omnibus magnitudine æqualibus.) — Man sehe die 241. a. b. d. Tafel.

Er heißt noch: Täubling; Speyteufel; ganzblättriger Täubling. — Lat. bey Ray und Buxbaum Agaricus major pediculo longo modice crasso, lamellis albis creberrimis superne ad margines adparentibus; bey Linne in der lappländischen Flora Agaricus caulescens pileo plano concavo purpureo, lamellis stipiteque albis; bey Bulliard Agaricus sanguineus, und Agaricus bifidus; bey Haller Amanita petiolo farto, pileo convexo, umbilicato, oris rugosis, lamellis albis; bey Host Agaricus stipitatus, pileo convexiusculo viscido purpureo, lamellis omnibus æqalibus albis. — Franz. Agaric entier. — Engl. equal-gilled Agaric. — Ital. Agarico intero. — Holl. onverdeelde Kampernoelje. — Dän. udeelte Bladsvamp. — Schwed. odelte Bladsvamp. — Span. Agarico entero. — Port. Agarico inteiro. — Russ. Wolni.

Man findet diese Art Schwämme in ganz Europa, im Herbste, oft schon im August, bis im November in den Wäldern; sie stehen meistens nur einzeln, und nicht leicht in Gesellschaft von mehreren.

Die Wurzel ist etwas unregelmäßig aufgeschwollen, und macht am Strunke ein stumpfes Ende; sie ist fest, von gleichförmiger bröcklichter Substanz, und treibt einige kurze Fasern, die allein das ganze Gewächs aufrecht erhalten. Der Strunk ist gerade, rund, auch walzenförmig, dick, manchesmal oben dicker als unten, fest, inwendig voll und beständig, matt weiß, als wenn er mit Gyps übermacht wäre; man sieht an ihm oft flache und seichte Gruben, bisweilen auch farbige Flecke nach der Farbe des Hutes; er hat eine bröcklichte und schwammigte Substanz, die Dicke eines Daumes, und eine Höhe von zwey bis drey Zoll, und ist ohne Saamenhaut. Die Blätter laufen vom Strunke bis an den Rand des Hutes ununterbrochen regelmäßig in einer geraden Linie fort; es sind aber doch zuweilen einige Blätter dazwischen, welche sich nur halb so weit erstrecken. Sie sind beständig von einer reinen weißen Farbe, in der Jugend zart, und werden von den nackten Schnecken begierig verzehrt. Der Hut ist glatt, während der Jugend kegelförmig; sein Rand ist dann einwärts bis an den Stiel geschlagen, und er wird von einem klebrichten Schleime, wie mit einer Art Gummi oder Firniß überdeckt. Wenn der Schwamm sich mehr entwickelt, so wird der Hut bloß gewölbt, nach und nach immer flächer, und endlich nach vollendeter Entwickelung, da sich der Rand ungleich nach aufwärts umstülpt, und bey vielen Arten sich sogar spaltet, wird der Hut eckig, ausgehöhlt, bisweilen auch wohl trichterförmig. Seine Oberfläche ist nicht selten rissig, und öfters schon vom ersten Wachsthume an mit einer seichten, manchmal auch tiefern nabelartigen Grube versehen. Bey seiner Austrockung entstehen um den Rand rings herum unterbrochen laufende Runzeln, und gegen den Scheitel zu strahlenförmig gezogene, zwey, drey, auch vier Linien lange, erhabene Streife, welche fast in gleicher Entfernung von einander stehen, mit dazwischen liegenden Furchen von gleicher Länge, die nach Gestalt der von einander stehenden Blätter, mehr oder weniger Raum einnehmen, und von dem am Rande des Hutes verlornen Fleische herkommen. Die Farbe des Hutes ist sehr verschieden, bald blutroth, bald gelblicht, grüngelb, röthlicht und bald bräunlicht; diese Verschiedenheiten bestimmen die Varietäten. Der Durchmesser des Hutes ist zwey bis vier Zoll. Das Fleisch des ganzen Schwammes ist fest, zart, besonders bey den eßbaren Varietäten, dabey aber schwammig, grubig, trocken, ohne Milchsaft, weiß, bröckelicht, und es läßt sich daher nicht in Fasern zertheilen; sein Geruch ist schwach, der Geschmack süßlich, fade. Beym Vertrocknen des Pilzes verliert sich das Fleisch dermassen, daß der Strunk oft völlig hohl wird. Bey feuchter Witterung fängt der Täubling sehr bald und gern zu faulen

Agaricus integer purpureus.
Purpurrother Täubling?

an, er wird dabey von einer unzähligen Menge Maden bis auf die Haut völlig ausgefressen; zuletzt wird er in eine dicke braune Gallerte aufgelöst.

Man hat eßbare und giftige Täublinge, die einander oft sehr ähnlich sehen; und von welchen beyde an einem Orte beysammen wachsen. — Die eßbaren haben einen guten Geschmack, sie nähren, und werden mit Salz, Butter, Pfeffer und Petersilie bereitet. — Wir wollen nun die vorzüglichsten der einzelnen sowohl eßbaren, als giftigen Varietäten näher betrachten, und dabey vorzüglich des Hrn. von Krapf's [41]) gegebene Beschreibung zum Grunde legen.

Uneßbarer purpurrother Täubling, Agaricus integer purpureus. — Man sehe die 241. a. Tafel.

Er heißt auch: Speyteufel; giftiger Täubling; Sautäubling; rother wilder Täubling; in Oesterreich, Speytäubling; Brechtäubling; uneßbarer rother Täubling. — Lat. bey Schäffer Agaricus emeticus; bey Linne in seiner lappländischen Flora Agaricus caulescens, petiolo crassiusculo albo, pileo plano sanguineo, lamellis albis. — Er wächst allenthalben, aber immer nur einzeln, in Wäldern, und kommt dem blaugelben Täubling (Agaricus cyanoxanthus L.) sehr nahe, außer daß er einen purpurrothen Hut und unzertheilte Blätter hat.

Der Hut dieses giftigen Täublings hat zwar gewöhnlich eine hellpurpurrothe Farbe; inzwischen so ist diese Farbe keinesweges beständig, und weder sie noch die verschiedene Größe des Hutes kann als ein sicheres Kennzeichen des giftigen Täublings angesehen werden, wodurch er sich von dem eßbaren unterscheiden sollte, indem der Schwamm in dieser Rücksicht sehr vielen Veränderungen unterworfen ist. Nur sein starker unangenehmer Geruch allein und der scharfe brennende Geschmack seines Fleisches verrathen seine schädliche Beschaffenheit. Aus dieser Ursache giebt auch Hr. von Krapf den Rath, daß diejenigen, die sich durch eine genaue Kenntniß und durch richtige Erfahrung auf den wahren Geschmack und den eigentlichen Geruch der Schwämme nicht sicher verlassen können, das Einsammeln und Einkaufen des rothen eßbaren Täublings ganz unterlassen sollen. Zum Beweis aber, wie unbeständig die Farbe des Hutes, der Blätter und des Stieles des giftigen rothen Täublings zu seyn pflegt, dienet die gemachte Erfahrung, vermög welcher wir wirklich schon mehrere Varietäten des-

---

41) Karl von Krapf's ausführliche Beschreibung der in Unteröesterreich, sonderlich aber um Wien herum wachsenden, und in der Stadt zum Verkauf sowohl erlaubten, als unerlaubten eßbaren Schwämme, samt den ihnen ähnlichen uneßbaren u. s. w. Wien, 1782. gr. 4. — Es kamen nicht mehr als zwey Hefte heraus, wenigstens sind mir nicht mehr bekannt.

selben in dieser Rücksicht kennen gelernt haben. Hr. Schäffer[42]) z. B. führt folgende Abänderungen des uneßbaren rothen Täublings an: — Speytäubling mit einem blassen gelblicht rosenfarbigen Hute, an dem der Rand etwas blasser ist, mit weißgelblichten Blättern, und einem verlängerten Strunke von gleicher Farbe. — Speytäubling mit einem schön rosenfarbigen, am Rande blassern Hute, mit weißen Blättern, und einem dicken weißen Strunke, der ins blasse Rosenroth fällt. — Speytäubling mit einem blutrothen Hute, gelblichten Blättern, und einem weißen, oberhalb dickern Strunke.

Aus dem bereits Angeführten sieht man also, daß die purpurrothe Farbe des Hutes ein sehr trügliches Kennzeichen seyn muß, um dadurch die schädliche oder unschädliche Beschaffenheit eines Täublings zu unterscheiden, indem man, wie wir so eben gehört haben, giftige Täublinge findet, deren Farbe sehr bleich ist, dagegen aber wieder hochrothe, deren Genuß keinen Nachtheil verursacht.

Alle jetzt angeführten Abänderungen des rothen giftigen Täublings wachsen in Buchen- Eichen- und Birkenwäldern. Sie sind durchaus giftig; denn sowohl frisch, als wenn sie einige Tage lang in freyer Luft getrocknet, gekocht, oder mit Oehl, Butter, Pfeffer und andern Gewürzen zugerichtet werden, erregen sie ein Brennen im Munde und auf der Zunge, ein Niesen, Thränen der Augen, ein Drücken im Magen, eine Schwäche der Augen, Blähungen, Eckel, eine Neigung zum Erbrechen, oder wirkliches Erbrechen, heftige Bauchflüsse, Beängstigungen, Schwindel, kalte Schweiße, Ohnmachten, anhaltende Leibesschmerzen, und zuweilen selbst den Tod. Schon das Wasser, worin man dergleichen Schwämme eine Zeit lang liegen ließ, oder worin sie abgekocht worden, wird die nehmlichen Zufälle bald in einem stärkern, bald in einem gelindern Grade hervorbringen. Ferner erinnert Hr. v. Krapf: daß, wie mehrere Waldleute versichern, die sich von ihrer Jugend an, mit Schwammsammeln beschäftigen, und ihren meisten Unterhalt daraus ziehen, ein einziger giftiger Täubling (Speytäubling), wenn er gleich, mit vielen eßbaren vermischt, gegessen wird, dennoch hinreichend ist, den Genießenden ein heftiges Erbrechen und Durchfälle zu verursachen. Die Versuche, welche dieser Schriftsteller damit anstellte, kann man in seinem Werke selbst[43]) nachlesen. Und er behauptet gefunden zu haben, daß keine Art von Zubereitung im Stande ist, diese Pilze unschädlich zu machen.

---

[42]) Abbildungen der bayerischen und pfälzischen Schwämme, welche um Regensburg wachsen u. s. w.

[43]) A. a. O. 1. Heft, Seite 9. — Man sehe noch: Johann Simon Kerner's, giftige und eßbare Schwämme, welche sowohl im Herzogthum Wirtenberg, als auch im übrigen Deutschland wild wachsen. Mit 16 ausgem. Kupfertafeln. gr. 8. Stuttgart, 1786.

2.

1.

3.

1. Agaricus integer sanguineus.
– Blutrother Täubling.

2. Agaricus integer ruber.
– Hellrother Täubling.

3. Agaricus integer brunus.
– Brauner Täubling.

Was die Mittel betrifft, welche angewandt werden sollen, wenn auf den Genuß eines giftigen Täublings üble Zufälle erfolgen, so sind die bereits schon angeführten Hilfsmittel gegen giftige Pilze überhaupt angezeigt, und schleunig zu versuchen. Außer diesen allgemeinen Hilfsmitteln will Hr. v. Krapf kein dienlicheres gefunden haben, als das häufige Trinken des kalten Wassers; ja er überzeugte sich durch Versuche an sich selbst, daß weder Baumöhl, noch Honig und Essig wider das Gift des rothen Täublings wirksam war, sondern oft im Gegentheil die Zufälle noch verschlimmerte, da hingegen das Trinken des kalten Wassers immer auf der Stelle Linderung verschaffte.

Eßbarer rother Täubling, Agaricus integer ruber. — Man sehe die 241. b. Tafel, Fig. 2. — Er heißt auch: Süßling; hellrother Täubling; guter Täubling.

Dieser eßbare rothe Täubling unterscheidet sich von dem vorausgegangenen uneßbaren oder giftigen bloß durch den süßen Geschmack seines festen und zarten Fleisches, ferner durch seinen, obgleich oft nur schwachen, doch angenehmen Geruch, und durch seine steifern Blätter. Alle übrigen Unterscheidungsmerkmahle, welche etwa von der Größe der einzelnen Pilze, von ihrer Farbe, von der dickern oder dünnern Beschaffenheit der Blätter, oder auch von dem schmälern Strunk und dem wenigern Fleische hergenommen werden, sind unsicher und trüglich. Sie könnten bey einer nicht genauen Prüfung des oben angezeigten Geruches und Geschmackes, bey der Auswahl der Schwämme, ob sie zum Genuße taugen oder nicht, leicht zu übeln Folgen Anlaß geben; weßwegen nur der Geruch und Geschmack allein, keineswegs aber der übrige Habitus eines Täublings Rücksicht verdienet. — Unter dem Ausdruck: süßen Geschmack, versteht man aber hier nicht, daß der eßbare Täubling eigentlich ganz süß oder zuckerartig schmecke, sondern daß er nur entweder gar keine, oder bloß, verhältnißmäßig gegen den andern, eine weniger merkbare Schärfe besitzet, und überhaupt einen angenehmen Geschmack hat.

Man findet diesen Schwamm in ganz Europa das ganze Jahr hindurch in Wäldern, wie den giftigen rothen Täubling, und oft sogar beyde auf der nehmlichen Stelle neben einander.

Auch bey dem eßbaren rothen Täubling ist die Farbe des Hutes nicht beständig, sondern man hat, so wie bey der giftigen Varietät, mehrere Abänderungen davon. — Die vorzüglichsten sind: der rothe eßbare Täubling mit weißen Blättern, und einem weißen oder gelben Grund am Hute; — der lackrothe Täubling des Hrn. Schäffer 44), dessen Hut eine schöne hochrothe Farbe hat; — und endlich giebt es

44) A. a. O. 1. Band, Pl. 58. Nr. 54. und 4. Band, Seite 25.

noch rothe eßbare Täublinge mit gelben Blättern, bey welchen der Grund des Hutes gelb oder weiß, die rothe Farbe am Rande des Hutes aber verschieden schattirt ist. — In Oesterreich, Steyermark und Krain findet man diese Schwämme im Ueberflusse wachsen.

Alle diese Abänderungen des rothen eßbaren Täublings sind ebenfalls unschädlich und genießbar, wie die zuvor beschriebene erste Varietät. Sie werden in Wasser gekocht, mit klein gehackten Zwiebeln und Petersilien in Butter gebraten, oder geröstet, mit etwas Salz und Gewürz besprengt, und verspeist; man macht auch kleine Pastetchen von Butterteig, und füllt sie mit diesen so zubereiteten Schwämmen, wie wir oben bey den Champignons angeführt haben.

Blutrother Täubling, Agaricus integer sanguineus; bey Linne in der lappländischen Flora: Agaricus caulescens petiolo crassiusculo albo, pileo plano sanguineo, lamellis albis. — Man sehe die 241. b. Tafel, Fig. 1.

Diese Varietät wächst so wie die vorige das ganze Jahr hindurch in Wäldern Europas. — Sie ist ebenfalls eßbar und unschädlich; allein, da man einmal schon gewohnt ist, die rothe Farbe bey den Pilzen überhaupt für verdächtig zu halten, so wird der blutrothe Täublig bey uns selten zum Verspeisen gebraucht. Die Lappländer sammeln diese Spielart im Herbste, und hängen sie im Winter an die Schlingen, die sie den Eichhörnchen legen, welche diese Schwämme ungemein lieben, und so leicht in die Schlingen gehen. — Auch beym blutrothen Täubling ist die Farbe des Hutes nicht immer dieselbe, man findet sie bald heller, bald dunkeler, oder auch sonst verschiedentlich abwechselnd; daher dann bloß der Geruch und Geschmack, und nicht die Farbe, zum Unterscheidungszeichen zwischen den giftigen und eßbaren Schwämmen der Art dienen kann, wie wir bey den übrigen rothen Täublingen gehört haben.

Brauner Täubling, Agaricus integer brunus. — Man sehe die 241. b. Tafel, Fig. 3. — Der Hut dieses Schwammes ist bald mehr bald weniger schmutzig braun, etwas schleimig oder klebrig anzufühlen; er hat einen widrigen Geruch, und einen scharfen, brennenden, eckelhaften Geschmack. — Dieser Pilz ist, wie schon sein Geruch und Geschmack anzeigen, giftig, und unter keiner Art von Zurichtung eßbar; sein Genuß verursacht Erbrechen, Magen- und Bauchschmerzen, Durchfälle und alle übrigen traurigen Folgen, welche, wie wir schon anführten, der giftige rothe Täubling hervorzubringen pflegt.

Violetter Täubling, Agaricus integer violaceus. — Man sehe die 241. c. Tafel. — Er heißt noch: veilchenblauer Täubling; blauer Täubling; übrigens muß er von dem

Agaricus integer violaceus.
Veilchenblauer Täubling.

violetten Blätterschwamm (Agaricus violaceus L.), von dem wir weiter unten, als von einer eigenen Art sprechen, wohl unterschieden werden.

Nach Hrn. v. Krapf's Beobachtungen 45) ist diese Varietät, wenn man die weiße oder gelbe Farbe am Grunde oder dem obersten Theile des Hutes ausnimmt, in ihrem Alter oft mehr roth als blau, öfters aber auch mit grün und roth vermischt, ohne daß etwas von einer blauen Farbe daran zu bemerken ist. Erst, wenn dieser Schwamm seine vollkommene Reife erhält, wird er blau, auch schmutzig gelb, braun, oder roth mit blau vermischt. Ueberhaupt ist die Farbe dieser Täublinge nichts weniger als beständig, und man kann sagen, daß der blaue Täubling, in Rücksicht seiner Farbe, der Veränderung mehr unterworfen ist, als der rothe. — Man hat vorzüglich zwey Abänderungen: eine, bey der der Hut einen weißen oder gelben Grund und beständig weiße Blätter hat; eine zweyte, bey welcher der Hut bläulicht, der Grund davon aber weiß oder gelb, und die Blätter ganz gelb sind.

Der blaue Täubling mit weißen und gelben Blättern wächst auf freyen und waldichten Wiesen; der mit gelben Blättern aber mehr in Buchwäldern, den ganzen Sommer hindurch, bis in den späten Herbst. Die Waldbewohner nennen jenen, der gelbe Blätter hat, und oft am Strunke, besonders gegen die Blätter zu, röthlicht und am Fleische gelblicht ist, Holz- oder Buchholztäubling, weil er mehr im Walde unter den Bäumen, als auf freyen Plätzen gefunden wird. — Sonst unterscheidet man noch, ohne auf die Farbe Rücksicht zu nehmen, den eßbaren und uneßbaren Täubling von einander; der eßbare zeichnet sich von dem uneßbaren durch seinen guten süßen Geschmack, und seinen angenehmen Geruch, durch sein festes und zartes Fleisch, und durch seine steifern Blätter aus; er wird auf eben die Art, wie der eßbare rothe Täubling zubereitet. Der uneßbare blaue Täubling hat einen bittern, scharfen, anfänglich versteckten Geschmack, der sich erst eine Weile nachher entwickelt, und sich weder durchs Kochen, noch auf eine andere Art verlieret; dieser scharfe Geschmack des giftigen blauen Täublings ist so stark, daß Hr. v. Krapf bemerket, er habe noch keinen giftigen rothen Täubling von solcher Schärfe beobachtet.

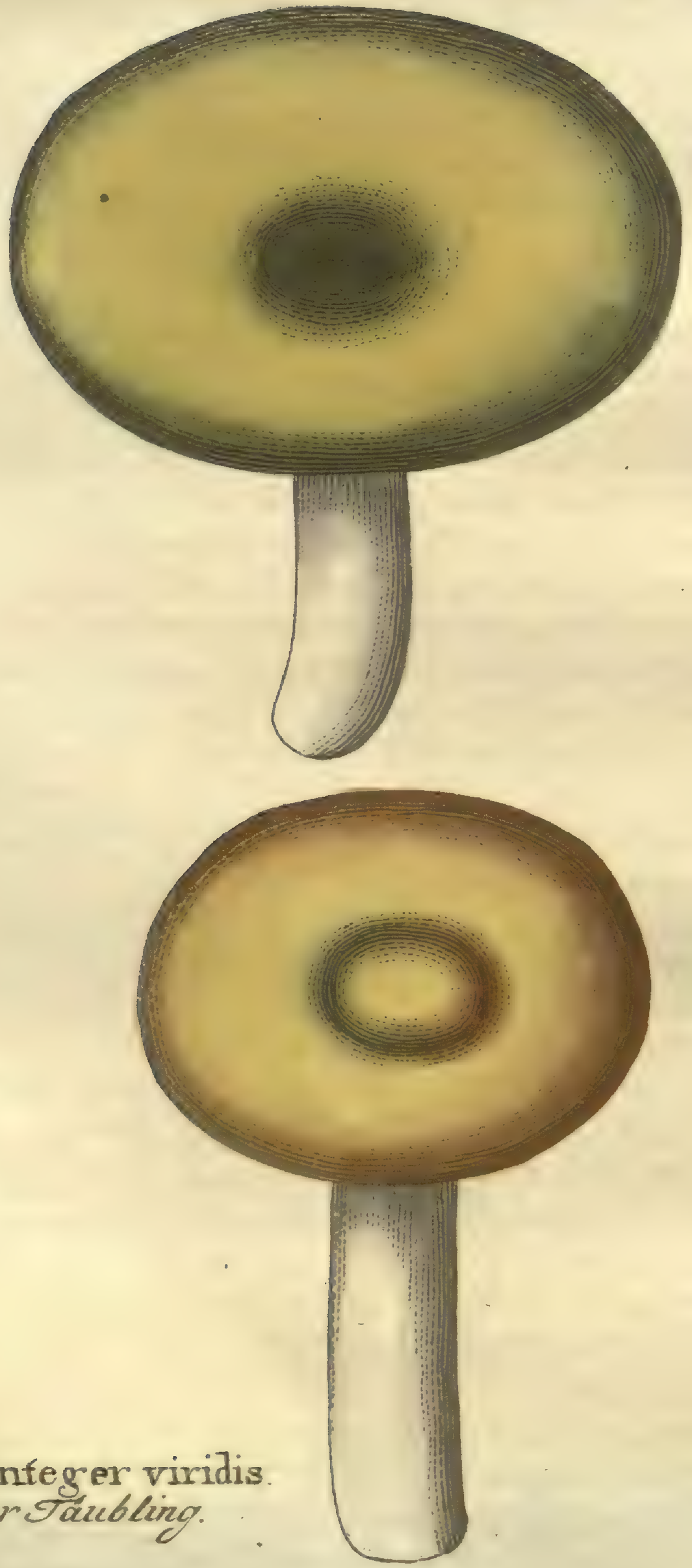
Auf der 241. c. Tafel, Fig. 1. haben wir die Abbildung eines eßbaren dunkel violetten oder dunkel blauen Täublings; und unter Fig. 2. die Abbildung eines uneßbaren weiß violetten Täublings geliefert. Diesen letztern nennen die Waldbewohner in Oesterreich unter der Ens: den wilden häutigen oder handigen (d. i. bittern) Täubling. — Man darf aber keinesweges glauben, daß die hier auf der Abbildung angegebenen Unterschiede, in Betreff der Farbe, den eßbaren und giftigen blau-

45) A. a. O. 1. Heft, Seite 15.

en Täubling hinlänglich und für immer als allgemeine Regel unterscheiden, und ich wiederhole es noch einmal, daß nur der oben angeführte Unterschied in Rücksicht des Geruches und Geschmackes allein, nicht aber die Farbe, die sehr unbeständig ist, ein zuverläßiges Kennzeichen abgeben.

Grüner Täubling, Agaricus integer viridis. — Man sehe die 241. d. Tafel. — Dieser Schwamm wird den ganzen Sommer über bald auf Heiden, bald in Wäldern, in Unterösterreich, in Sachsen und andern Gegenden Deutschlands gefunden. Nach seinem Standorte nennen ihn die Landleute bald den grünen Heidetäubling, bald aber den Buch- oder Waldtäubling. — Der grüne Heidetäubling hat weiße, steife, leicht zerbrechliche Blätter, die im Alter dann eine blaßgelbe Farbe annehmen. Der Hut ist oft graulich, und, nach Krapf's Beobachtungen, gleichsam schuppicht. Sein Fleisch ist weiß, und wenn man es zerschneidet, so nimmt es in der Mitte eine gelblichte Farbe an. — Der Buchtäubling hingegen ist meistens mehr grün, am Hute nicht selten mit bleichrothen Flecken; seine Blätter sind meistens dicker und steifer, als bey dem grünen Heidetäubling. Wird der Strunk durchschnitten, so bekommt das sonst weiße Fleisch an der Luft eine schmutzig grünliche Farbe.

Ueberhaupt aber theilt man die grünen Täublinge in unschädliche oder eßbare und in uneßbare oder giftige ab. Die Farbe ist an beyden sehr verschieden, öfters bey den giftigen schöner als bey den eßbaren; bisweilen verhält es sich auch gerade umgekehrt, und daher kann die Abänderung der Farbe nicht zum Unterscheidungszeichen zwischen den beyden Arten der grünen Täublinge dienen. Die grüne Farbe des Schwammes selbst varirt ausnehmend: oft ist sie schön sattgrün, oft wässericht, blaß und so schwach, wie abgestorben, daß man sie kaum ausnimmt, manchesmal ist sie schmutzig weiß, graulich, mit gelben Flecken untermischt u. s. w. Alle diese Abwechselungen sind bloß Spiele der Natur, zu deren Verschiedenheit allerley Nebenumstände, als die Stärke oder Schwäche der Sonnenstrahlen, die trockene oder feuchte Luft, eine freye oder schattichte Lage und die Beschaffenheit des Bodens ungemein viel beytragen. Es kann daher sogar geschehen, daß sowohl giftige als eßbare grüne Täublinge, von ihrem ersten Entstehen an, bis zur vollkommenen Entwickelung ihres Hutes gleichfarbig, vom Schleime glänzend, röthlicht, blaßgelb und grünlich gefleckt, und überhaupt in allen äußerlichen Merkmahlen einander ganz ähnlich gefunden werden, ob sie gleich in Rücksicht ihrer inneren Beschaffenheit so sehr von einander abweichen; sogar bey der vollendeten Ausbildung dieser Pilze ist die grüne Farbe des eßbaren derjenigen des uneßbaren so ähnlich, daß es ein menschliches Auge kaum unterscheiden kann. Wir sprachen bisher bloß von der Farbe des Hutes, und zeigten, daß von ihr die Unterscheidung



Agaricus integer viridis.
Grüner Täubling.

der eßbaren grünen Täublinge, von den uneßbaren nicht hergenommen werden könne; aber auch die abweichende Form und Farbe der übrigen Theile des Schwammes ist um nichts zuverläßiger. Die Blätter sind zwar bey den grünen Täublingen ihrer Länge und Zeräſtlung nach sehr verschieden, allein schon Hr. v. Krapf [46]) bemerkte, daß sie bey den giftigen, bald äſtig und von gleicher Länge, bald das Gegentheil davon gefunden worden, und da diese Abwechselung auch bey eßbaren Statt findet, so kann sie nicht zum Unterscheidungsmerkmahl zwischen beyden aufgestellt werden; eben so wenig die Beschaffenheit des Strunkes, indem dieser bey den giftigen sowohl als bey den eßbaren bald roth gefleckt, bald aber einfärbig, bey beyden gleich angetroffen wird. — Es kann daher nur der verschiedene Geruch und Geschmack den Unterschied zwischen beyden bestimmen; denn der giftige grüne Täubling hat, wie wir bey dem rothen bemerkt haben, einen sehr scharfen widrigen Geschmack und einen unangenehmen Geruch, der eßbare hingegen riecht angenehm schwammartig, und schmeckt süßlich; indessen ist wohl der Hut des giftigen meistens schleimig, von schmuziger Farbe und am Rande gelbbräunlicht, was aber nicht immer als beständig und diesem als ausschließend eigenthümlich beobachtet wird.

Auf der 241. d. Tafel haben wir einen eßbaren und einen giftigen grünen Täubling abgebildet, ersterer ist schön grasgrün, letzterer schmuzig grün und mehr gelbbraun; doch diese Beschaffenheit der Farbe gilt, wie wir schon gehört haben, nicht als beständige Regel. — Die eßbaren grünen Täublinge können so, wie die rothen, zubereitet und verspeist werden; allein da die grüne Farbe der Pilze überhaupt in einem übeln Rufe steht, und grüne Schwämme im gemeinen Leben wenigstens als verdächtig angesehen werden, so werden sie zum Verspeisen wenig oder gar nicht gesucht. — Der giftige grüne Täubling hingegen (in Oesterreich, giftiger Sautäubling) verursacht eben so sehr Erbrechen, Durchfälle und andere schlimme Zufälle, als der rothe giftige Täubling, oder der sogenannte Speyteufel, und die Gegenmittel bey Unglücksfällen, die dadurch verursacht wurden, sind bey beyden die nehmlichen. — Dieß über Täublige und ihre Varietäten.

AGARICUS LACTIFLUUS, milchichter Blätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, mit einem flachen, fleischichten, milchichten Hute, mit feuergelben Blättern, und einem langen fleischichten Strunke. (Agaricus stipitatus, pileo plano, carneo, lactescente, lamellis rufis, stipite longo carneo.) — Man sehe die 248. a. und b. Tafel.

---

46) A. a. O. 1. Heft. Pl. X. fig. 1. 2. 3. 7. Seite 18. u. f.

Er heißt auch: milchgebender Blätterschwamm; Bräthling; Bretling; Breitling; Brötling; Bratpilz; Milchpilz; Brückling; milchender Blätterpilz. — Lat. bey Bulliard Agaricus lactifluus dulcis; bey Lamark Amanita lactiflua; bey Schäffer scheint er die 54. Art zu seyn. — Franz. Amanite lacteuse; Agaric à suc blanc. — Engl. milky Agaric. — Holl. melkgeevende Kampernoelje. — Ital. Agarico latticinoso. — Dän. Stegesvampen. — Schwed. Steksvampen. — Span. Agarico, que arroja leche. — Port. Agarico, que tem hum succo branco semelhante aó leite.

Man findet diesen Schwamm in ganz Europa in Wälder, vom August bis im November sehr häufig. — Seine Wurzel ist dick, hart, rund braun, und auf ihrer ganzen Fläche mit kurzen bräunlichen Fasern besetzt; sie bringt nur einen Pilz hervor, und ist mit keiner Wulst umgeben. Der Strunk ist rund, hart und fest, ziemlich lang, gemeiniglich schief oder gekrümmt, von der Dicke eines kleinen Fingers und drey Zoll hoch; außerhalb ist er glatt, von einem blassen röthlich Braun, inwendig voll, weiß, schwammig; er hat keine Saamenhaut. Die Blätter stehen in drey Reihen, sie sind schmal, gewölbt, zahlreich, zerbrechlich und laufen wie schmale Striche am Strunke herab. In ihrer Jugend sind sie weiß, nachher blaß gelblicht, fleischfarbig oder gelbbraun. Wenn die Blätter verwundet oder zerbrochen werden, so kommen runde Tropfen einer weißen Milch zum Vorschein, mit welcher sie ganz angefüllt sind; diese Milch hat einen süßen, milden, bisweilen doch etwas scharfen Geschmack. Der Hut ist anfangs gewölbt, hernach wagerecht und zuletzt etwas ausgehöhlt oder trichterförmig, aber bey allen diesen Veränderungen bleibt der Rand vom Anfange bis zum Ende umgebogen. Auf der Oberfläche ist er glatt, trocken, beynahe wie Tuch anzufühlen, seine Farbe ist verschiedentlich braun, und er hält zwey bis vier Zoll im Durchmesser. Das Fleisch ist etwas trocken, zerbrechlich, süß; der Geruch und Geschmack davon ist sehr angenehm, und diesem Schwamme so eigen, daß man ihn bloß daraus schon hinlänglich erkennen, und von andern uneßbaren Pilzen unterscheiden kann. Er fault nicht leicht, sondern wird zuletzt zähe und lederartig.

Wir haben eßbare und uneßbare oder giftige Brätlinge; die eßbaren werden durch das Kochen sehr wohlschmeckend, so daß man sie vielen andern Pilzen vorzuziehen pflegt; sie sind nahrhaft, zugleich aber auch, wegen der Härte und Zähheit ihres Fleisches, schwer zu verdauen. Mit Butter und Petersilien, in einer Pfanne gebraten oder geröstet, geben sie eine schmackhafte, und mässig genossen, für einen gesunden Magen auch eine unschädliche Speise. — Die bekannten eßbaren Varietäten des Brätlings sind folgende:

Tab. 248. a.

Agaricus lactiflunis aureus.
Goldgelber Breitling.

2.

1.

3

1. Agaricus lactifluus brunus.
Hellbrauner Breitling.

2. Agaricus lactifluus fuscus.
Dunkelbrauner Breitling.

3. Agaricus lactifluus argenteus.
Silberfärbiger Breitling.

Guter oder eßbarer Goldbrätling, Agaricus lactifluus aureus. — Man sehe die 248. a. Tafel. — Er ist der schönste unter allen genießbaren Varietäten, und scheint seinen Namen von der Goldfarbe, welche sich vorzüglich an den Blättern auszeichnet, erhalten zu haben. — Der Hut ist an dem obern gewölbten Theil seiner Oberfläche saffrangelb, und ganz in der Mitte mit einer dunkel rothbraunen Farbe, und dazwischen gemischten schwarzen Flecken gleichsam überzogen. Die Blätter sind saffrangelb, an den Seitenflächen zwar etwas bleicher, aber an ihrem Rande schön goldfarbig. Das Fleisch ist nicht so zart und saftig, wie beym braunen Brätling und beym Silberbrätling, aber an der Güte des Geruches und Geschmackes kommt es beyden gleich. Beym Durchschneiden des Schwammes ist das Fleisch anfangs weiß, wird aber bald hernach an der Luft, vorzüglich gegen den Rand zu etwas bräunlicht, nach und nach rothbraun, besonders wenn der Pilz vollkommen ausgewachsen war, und schon trocken zu werden anfieng. — Diese Varietät wächst gemeiniglich in hohen und schattigten Buchwäldern, aber fast allezeit auf feuchten mit Moos bewachsenen Plätzen.

Dunkelbrauner eßbarer Brätling, Agaricus lactifluus fuscus. — Man sehe die 248. b. Tafel, Fig. 1. und 2. — Er hat seinen Namen von der braunen Farbe seines Hutes erhalten, welche bald heller bald dunkler angetroffen wird; den helbraunen (Fig. 1.) nennt man in Oesterreich auch Weizbrätling. Diese Varietät, welche bisher, bloß allein nach Hrn. v. Krapf's Beobachtungen, von den übrigen Schriftstellern beschrieben wurde, und vorzüglich die mehr dunkel- oder rothbraune Spielart, wird in Deutschland und besonders in Unterösterreich am meisten zu Markte gebracht. Auf dem stets braungefärbten Hute bemerkt man sehr oft mehrere concentrische Ringe, von einer gleichen, nur etwas dunklern Farbe; die Blätter sind beym frischen Schwamme bleich, und werden zuletzt fleischfarbig, bey der vollendeten Reife des Schwammes aber, am Rande bräunlich. Der Strunk ist gegen die Blätter zu weißlicht, und wird nach abwärts immer brauner; das Fleisch ist zärter als beym Goldbrätling. — Diese Varietät wächst gern in schattigten Buch- und Eichenwäldern, und liebt einen feuchten Boden, daher man sie nach Regenwetter häufig findet.

Eßbarer Silberbrätling, Agaricus lactifluus argenteus. — Man sehe die 248. b. Tafel, Fig. 3. Er heißt noch Haberbrätling; schmackhaftester Brätling; weißer Brätling, weil er die meiste Zeit über beynahe eine ganz weiße Farbe hat. In seinem Alter ändert er die weiße Farbe in das Bleichgelbe, und gegen den Rand zu ins Bräunlichte. Sein Strunk ist hier und da gleichsam mit einem weißen Ringe überzogen, der sich aber bey dem Absterben des Schwammes verliert. Er ist

unter allen eßbaren Varietäten des Brätlings, nach Hrn. v. Krapf's Beobachtungen, der schmackhafteste, besonders wenn man ihn noch in seiner Jugend verspeist, wo er vorzüglich viel Milch enthält, und sein Fleisch von Würmern noch nicht angefressen ist. — Er wächst in jungen Buch- und Birkenwäldern, auf schattigten Plätzen, die mit hohen Bäumen bewachsen sind; übrigens wird er etwas seltener, als die andern Varieten gefunden.

Alle nun aufgezählten eßbaren Abarten des Brätlings können auf mancherley Art als ein schmackhaftes Gericht zubereitet werden: Man säubert nehmlich die Schwämme von allen daran klebenden Unreinigkeiten; der Strunk, der gemeiniglich am ersten wurmstichig und angefressen ist, wird fast bis an den Hut abgeschnitten, und als ein unbrauchbares Stück hinweggeworfen; der gesäuberte Hut hingegen kann entweder mit Schmalz geröstet, oder auf einen Rost gebraten, mit Salz, Pfeffer und anderm Gewürz bestreuet, verspeist werden. Einige Landleute pflegen die Brätlinge mit Essig, in einer Art sauren Sosse, wie saures Fleisch, zuzurichten. — Am besten sind diese Schwämme zum Kochen, wenn sie noch jung und frisch eingesammelt worden, in welchem Falle sie eine große Menge des oben beschriebenen Milchsaftes in sich enthalten.

So unschädlich aber die eßbaren Brätlinge an sich sind, so können sie doch in großer Menge genossen, besonders bey Personen, die einen schwachen Magen haben, nach Hrn. v. Krapf's Beochachtungen, üble Zufälle verursachen, und er sah darauf Unverdaulichkeit, Beängstigung, Blähungen, Magen- und Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfälle erfolgen. Denn so jung und zart die eßbaren Brätlinge auch seyn mögen, so verlieren sie doch durch das Kochen, Rösten oder Braten, gleich andern Schwämmen, ihre Mürbe; sie schwellen auf, werden zähe und lederartig; sie fallen dann dem Magen beschwerlich, sind schwer zu verdauen, und wenn sich die Natur nicht öfters von selbst, durch ein wohlthätiges Erbrechen oder durch einen Durchfall hilft, die unverdauten Stücke Schwämme wieder auszuleeren, so werden die erstgenannten üblen Folgen ihre traurige Rolle zu spielen anfangen.

Wir haben, außer den bereits aufgezählten eßbaren Varietäten, noch mehrere uneßbare oder giftige, von denen uns vorzüglich folgende bekannt sind: der braune wilde oder giftige Goldbrätling; der wilde Silberbrätling; der eigentliche wilde braune Brätling; der röthlichte Hirschling oder Wiesenreizker; der braune Hirschling oder Herbstling; der gelbraune wilde Brätling; der schwarze wilde Brätling; der grüne wilde Brätling; der grau blaue wilde Brätling; der Schmerling oder stinkende Täubling. — Diese uneßbaren giftigen Schwämme haben beynahe die nehmlichen Farben und von allen Schattirungen, wie die eßbaren; man kann sie daher durch kein anderes Merkmahl von den guten eßbaren Varietäten unterscheiden, als daß sie beynahe gar keinen

Agaricus mammosus.
Der Mouceron.

Geruch haben, und daß sowohl ihr Fleisch als auch ihre Milch, beym Verkosten einen scharfen Geschmack äußert, da doch die eßbaren im Gegentheil einen angenehmen Geruch und einen milden Geschmack besitzen. — Von dieser allgemeinen Regel weicht bloß der wilde braune Brätling ab; denn dieser hat einen angenehmen Geruch, und in seinem Safte nur eine geringe Schärfe, den Strunk abgerechnet, welcher beym Kauen eine ausnehmende Schärfe im Munde zeiget; sein Hut ist bräunlich und fest, seine Blätter sind leicht zerbrechlich, und gelblicht oder fleischfarbig; sein Strunk ist voll, walzenförmig und schwammig. Es scheint, daß bey dieser Varietät die giftige Eigenschaft nicht auf ihrer Schärfe allein, sondern zugleich auch auf einen andern flüchtigen und geschmacklosen Stoff beruht; denn schon der Dampf, welcher aufsteigt, wenn man diesen Schwamm im Wasser kocht, erregt Niesen, und lockt die Thränen aus den Augen, obgleich weder er selbst, noch das Wasser nach dem Kochen beym Verkosten irgend eine Schärfe, oder sonst einen Geschmack verrathen; übrigens verursacht er nach Hrn. v. Krapf's Beobachtungen, wenn er sowohl durch mehrere Tage an der Luft getrocknet, als auch frisch auf mancherley Weise zubereitet, genossen wird, ein Kneipen im Leibe, Bangigkeiten, Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfall.

AGARICUS MAMMOSUS, zitzenförmiger Bätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, mit einem gewölbten, zugespitzten, grauen Hute; mit gewölbten, grauen und eingekerbten Blättern, und mit einem nackten Strunke. (Agaricus stipitatus, pileo convexo, acuminato, griseo, lamellis convexis, griseis, crenatis; stipite nudo.) — Man sehe die 246. Tafel.

Er heißt noch: Brustschwamm; Mouceron; weißer Blätterschwamm; Mayschwamm; Dornschwamm. — Lat. bey Linne in der lappländischen Flora Agaricus caulescens, pileo convexo, sordido umbilico prominente, lamellis pallidis, stipite cylindraceo; bey Schäffer Agaricus decimus quartus. — Franz. Agaric mammeloné. — Engl. crenated Agaric; grey Agaric. — Holl. prammige Kampernoelje. — Span. Agarico de tetas.

Er wächst in Europa, vorzüglich im Herbste, jedoch nicht sehr häufig, auf Grasangern, an Rainen, und neben einzeln stehenden Bäumen; gemeiniglich nehmen mehrere Schwämme dieser Art einen ganzen Fleck zugleich ein, in dem Umfange, als wenn ein Stück Vieh seinen Harn dahin gelassen hätte, wornach sie vielleicht am liebsten wachsen. Man pflückt auf einem solchen Fleck oft eine ganze Menge, und dieses viele Tage nach einander, sonderlich wenn man mit dem Abpflücken behutsam verfährt, und die Stiele in der Erde läßt.

Die Wurzel des zitzenförmigen Blätterschwammes besteht aus schwarzen harten Fasern, die aus der stumpfen Basis des Strunkes entspringen. Der Strunk ist

aufrecht, rund, hart, fest, dicht, oben graubraun, unten nach der Wurzel zu bleicher, einen halben Zoll dick, vier bis fünf Zoll hoch, innerhalb weiß, hat keine Wulst, und theilet sich leicht in feine Fasern. Die Blätter stehen in drey Reihen, sie sind sehr breit, flach, zähe, durchschneidend, blaß, schmutzig graulich fleischfarben, halbzirkelförmig, so daß sie gegen den Strunk spitzig zulaufen; sie lassen sich leicht vom Hute trennen, und berühren mit ihrer Basis den Strunk nicht; an der Kante sind sie wellenförmig ausgeschnitten, und an der Basis eingekerbt, sie stehen einzeln, so daß man sie leicht zählen kann. Der Hut ist glatt, convex, er endiget sich in eine nabelförmige stumpfe Spitze; sein Durchmesser, wenn der Schwamm vollkommen ausgewachsen ist, beträgt oft drey Zoll. Bey nasser Witterung ist er etwas fettig anzufühlen, wo dann auch seine Farbe mehr ins dunkelgrau-röthlichbraune fällt; bey trockenem Wetter ist die Farbe mehr weißbräunlicht, und die ganze Substanz wie Leder oder wollenes Tuch anzufühlen. Im Verhältniß seiner Größe hat er ziemlich viel Fleisch, vorzüglich an seiner nabelförmigen Spitze; er ist fest, hat einen angenehmen Geruch und einen guten Geschmack. Beym Vergehen löst sich der Schwamm ganz auf.

Die Größe, Gestalt und Farbe dieses Schwammes ist sehr veränderlich; anfänglich kommt er in Gestalt kleiner runder gelbbrauner Erbsen, mit ziemlich langen dünnen Stielen aus der Erde; hernach, wenn er sich mehr entwickelt, wird der Hut größer, er bekommt die Form eines stumpfen Kegels, und zuletzt, in seinem reifen Alter breitet sich der Hut ganz flach und platt aus, alsdann aber ist das Fleisch gemeiniglich schon von kleinen Maden angefressen. — Beym Einsammeln dieser Pilze pflegt man nach Hrn. v. Münchhausen einen eigenen Handgriff zu gebrauchen, um sich das Gericht derselben nicht zu verderben: nehmlich, daß man den Hut derselben erst nach einer Seite, und darauf zurück nach der andern biegt, so löset sich solcher von dem Strunke leicht ab; denn zieht man diese Schwämme zugleich mit dem Strunke heraus, so bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche Unreinigkeiten sich zwischen den Blättern festsetzen, und beym Verspeisen dann zwischen die Zähne kommen.

Da die Brustschwämme klein, mühsam zu suchen, aber doch sehr wohlschmeckend sind, und sich gut aufbewahren lassen, so stehen sie in nicht gemeiner Achtung. Sie werden sowohl frisch, als auch in luftigen Zimmern an der Sonne getrocknet, entweder für sich allein gekocht, oder zu Ragouts und andern Gerichten gebraucht, und verspeist. Je jünger sie zu diesem Entzwecke gesammelt werden, desto besser schmecken sie, und man kann sie getrocknet in gut verschlossenen gläsernen Gefäßen lange aufbewahren, ohne daß sie an ihrem guten Geruch und Geschmack etwas verlieren; nur die ausgewachsenen Schwämme taugen zum Speisegebrauch nicht, weil, wie ich schon erinnerte, ihr festes Fleisch von kleinen Maden sehr bald angefressen wird.

Agaricus muscarius.
Der Fliegenschwamm.

Man hat in Betreff der Form und Farbe mehrere Varietäten des zitzenförmigen Blätterschwammes; die vorzüglichsten davon sind folgende: Brustschwamm, dessen kegelförmiger Hut am Mittelpunkte etwas eingedrückt, oberhalb roth, unterhalb weiß, und dessen Strunk röthlich ist; Brustschwamm, dessen Hütchen beynahe halbkegelförmig, auf dem Scheitel etwas erhaben, dunkelgelb, unterhalb weiß ist, und einen langen blaßgelben Strunk hat; Brustschwamm, dessen Hut nach oben zu roth, nach unten zu aber, zugleich mit dem Strunke weiß ist; klebriger Mouceron, dessen Hut halbkegelförmig, oben roth und weiß gefleckt, unten weiß ist, und auf einem dünnen gelben, nach unten zu ganz braunen Strunke sitzt, er hat unter allen Varietäten den angenehmsten Geruch und Geschmack; kleiner grauer Mouceron, mit einem runden Hute, welcher unterwärts mit sammt dem Strunke weiß ist. — Alle diese Varietäten sind eßbar, und man hat bisher noch keinen schädlichen uneßbaren Brustschwamm gefunden; sollten sich jedoch welche finden, die entweder gar keinen, oder einen unangenehmen Geruch und Geschmack hätten, so müßten sie allerdings, wenigstens als verdächtig, aus der Reihe der eßbaren ausgestrichen werden.

AGARICUS MUSCARIUS, Fliegenschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, dessen Blätter nur zur Hälfte und einzeln stehen, und dessen Strunk mit einer Wulst versehen, gegen den Hut zu erweitert, und am untern Ende eyförmig ist. (Agaricus stipitatus, lamellis dimidiatis solitariis, stipite volvato: apice dilatato, basi ovato.) — Man sehe die 240. Tafel.

Er heißt auch: Mückenschwamm; gemeiner oder rother Fliegenschwamm; Fliegenpilz; Fliegenblätterpilz; beperlter Fliegenschwamm. — Lat. bey Bulliard Agaricus pseudo-aurantiacus; bey Clusius duodecimi generis pernicioſorum fungorum quarta ſpecies; bey Schäffer Agaricus vigeſimus quartus; bey Batsch Agaricus margaritiferus; bey Scopoli Agaricus pileo plano miniato verrucoſo, verrucis & lamellis albis, ſtipite albo; volvato, bulboſo, annulato, longo, apice dilatato pleno; bey Linne in der lappländiſchen Flora Agaricus cauleſcens pileo ſanguineo, verrucis lamellisque albis, ſtipite albo, basi globoſo; bey Lamark Amanita muſcaria; bey Tournefort Agaricus muſcas interficiens; bey Haller Amanita petiolo annulato, ſanguineus, lamellis albis. — Franz. Amanite mouchetée; Agaric oronge-fauſſe; Agaric tue-mouche; Agaric à tête large; Agaric de mouches. — Engl. bug Agaric; red Agaric; Padockſtool. — Ital. Agarico che uccide le moſche; Tignoſa; Uovolo malefico. — Holl. vliegdoodende Kampernoelje. — Span. Agarico muſcario. — Port. Agarico que mata as moſcas. — Dän. Fluesvampen. — Schwed. Flugsvampen. — Ruſſ. Muchamor. — Poln. Muchomory; Muchorowky. — Böhm. Muchomurka. —

Ungar. Léggi gomba. — Crain. Muchne gohe; Muſchenze. — Kamtſch. Ghugakop.

Man findet dieſen uneßbaren ſchädlichen Blätterſchwamm vom Auguſt und September öfters bis in den ſpäteſten Herbſt auf feuchten, auch trockenen ſandigen und bergichten Wieſen, Viehweiden, auch in dergleichen Wäldern, vorzüglich in Nadelhölzern, durch ganz Europa und in dem nördlichen Theile Aſiens.

Das Anſehen des Fliegenſchwammes iſt, nach den Beobachtungen aller Botaniker ſehr veränderlich, und meiſtentheils von einer verführeriſchen Schönheit. Er kommt aus einem Afterey (Volva); ſeine Wurzel iſt breit, zwiebelartig, von weicher ſchwammiger Subſtanz, und in der Jugend mit einer dicken Wulſt umgeben; wenn der Strunk in die Höhe ſchießt, zerreißt die Wulſt, und nun kommt der Hut in Vorſchein. Beym zunehmenden Wachsthum verliert ſich die Größe der knolligen Wurzel, und bey einem völlig ausgewachſenen Pilze, ſind die unterſten Knollen öfters gänzlich verſchwunden. Der Strunk iſt in der Jugend des Pilzes ſehr dick, kurz, feſt, von der Dicke eines Daumes, mit einem zurückbleibenden Ringe von der zerriſſenen Wulſt umgeben, und gleichet an Form einer Zwiebel; wenn der Schwamm älter wird, ſo iſt der Strunk länger, oft vier bis fünf Zoll hoch, weicher, ſchwammig, im Alter oft hohl, an ſeinem untern Ende bleibt er doch immer etwas knollig, und er iſt daſelbſt entweder mit ſehr vielen Schuppen, oder mit kurzen feinen Faſern verſehen. Was ſeine Farbe betrifft, ſo iſt er meiſtens weiß, ſelten braun oder röthlicht, zuweilen geſtreift; übrigens iſt er gekrümmt, er ſenkt ſich nach einem geraden Winkel in den Hut ein, und hat zunächſt an demſelben einen breiten, weißen, häutigen Ring, welcher unten durch Abſchnitte von andern zuvor vorhandenen Ringen verſtärkt iſt; dieſer Ring trennt ſich vom ganzen Rande des Hutes ohne zu zerreißen, und bleibt gleich einer ſchönen weißen Manſchette eine Zeit lang am Strunke ſitzen. Die Blätter ſtehen in zwey Reihen ganz gedrängt in großer Menge beyſammen, die meiſten aus ihnen reichen vom Strunke bis zum Rande des Hutes, die zwiſchenſtehenden nur halb ſo weit; ſie ſind dünn, oft gleichſam mit Staub beſtreut, bald gelblicht, bald weiß und bald braun. Der Hut iſt bey ſeiner Entwickelung aus der Wulſt kugelförmig, glatt, glänzend und mit einem klebrigen Schleime bedeckt, dann wird er eyförmig, bald darauf ſpitzt er ſich wie ein Kegel zu, dann nimmt er einigermaſſen die Geſtalt einer Glocke an, nachher wird er bloß ſtark gewölbt, und zuletzt ganz flach wie ein Teller, nur daß der Rand umgerollt bleibt; ſelten findet man ihn trichterförmig ausgehöhlt. Zugleich wird, bey ſeinem vollendeten Wachsthum, die Farbe auf der Oberfläche matter. Seine Farbe iſt verſchieden, meiſtens bald mehr bald weniger roth, blaßbraun-röthlich, fleiſchfarbig oder dunkel roth. Meiſtens trennt ſich die Wulſt oder das Afterey, vorzüglich bey trockener Jahrszeit oder in einem unſchicklichen Boden, nicht ganz von dem Hute, ſondern ſie bleibt gewöhnlich

in mehreren zerrissenen Stücken daran sitzen, und daher erscheint die Oberfläche des Fliegenschwammes mit weißen oder hellgrauen Flecken, wie Warzen oder Perlen, besetzt, wodurch sie rauh oder uneben gemacht wird. Manchmal treibt sich aus dem Mittelpunkte dieses Schwammes eine ganz neue Brut hervor, welches sonst bey kopfichten Pilzen selten geschieht. Das Fleisch des Fliegenpilzes ist gemeiniglich gelblich, zuweilen weiß oder röthlich; der Geruch ist widrig, und der Geschmack scharf, oft brennend.

Der Mückenschwamm gehört unter die uneßbaren und giftigsten Blätterschwämme. Er äußert seine schädlichen Wirkungen, sowohl roh als gekocht, auf Menschen und Thiere; so wird er den Fliegen, welche durch seine Farbe und seinen Geruch angelockt werden, wenn sie eine Zeit lang auf ihm sitzen, und von seinem Safte genießen, tödlich. Man pflegt ihn daher, um die Fliegen in den Wohnungen zu vertreiben, zu zerschneiden und die Stücke davon in den Zimmern niederzulegen; Insekten, die dann von ihm genießen, werden betäubt und sterben. Die Bauern in Schweden, Finnland und auch bey uns, überbrühen oder kochen ihn mit Milch, bisweilen auch nur mit Wasser, und stellen hernach diese Flüßigkeit in ihren Wohnungen hin, wo sodann die Fliegen, die davon trinken, betäubt werden und todt niederfallen. Von diesen seinen tödtlichen Wirkungen auf die Fliegen hat er auch seine verschiedenen deutschen Benennungen erhalten. Doch bey diesem Gebrauche des Fliegenschwammes muß man alle Vorsicht anwenden, damit weder Hunde, Katzen, noch andere Thiere dazu kommen, und von seinem Genuße sterben. Eben so ist es nothwendig alle Gefäße mit Speisen sorgfältig zuzudecken und zu verwahren, damit weder Thiere, die von den Fliegenschwämmen genossen haben, und sich darauf erbrechen, noch Fliegen, die davon betäubt sind, in die Speisen hineinfallen, dieselben verunreinigen, und für den Menschen, der sie genießt, schädlich machen. — Auch um die Wanzen zu vertreiben wird er in verschiedenen Gegenden benützt. Man pflegt die Fliegenschwämme zu diesem Behuf entweder bloß zu zerquetschen und zu zerreiben, oder man stellt sie, in einem Topfe zugedeckt, so lange hin, bis sie zu faulen anfangen, und in einen Brey verwandelt werden. Mit diesem Brey beschmiert man dann die Fugen der Bettstellen, oder überhaupt alle Stellen, an denen sich dieses Ungeziefer aufhält; dieses Verfahren wird einige Mahl, alle zwey oder drey Wochen, wiederholt, und wenn gleich die Zimmer einige Tage darnach unangenehm riechen, so verschwindet jedoch dieser Geruch bald wieder, und das Ungeziefer ist getödtet. Allein ich würde auch bey diesem Versuche Behutsamkeit anrathen, und nicht zugeben, daß Menschen, vorzüglich welche schwache und reizbare Nerven besitzen, sich in dergleichen Zimmern oder Betten lange aufhalten, oder wohl gar schlafen, so lange der widrige Geruch der Fliegenschwämme in denselben noch sehr bemerkbar ist, indem dadurch leicht Schwindel, Kopfschmerz, Betäubung, Ohnmachten und andere Zufälle verursacht werden könnten.

Die Schafe sollen ihn ohne Nachtheil genießen; doch scheint diese Behauptung aus der Erfahrung noch nicht hinlänglich bestättigt, und wir sind um so mehr daran zu zweifeln berechtigt, da, wie wir wissen, bey Hunden, Katzen und andern Thieren gerade das Gegentheil Statt findet. Man sagt sogar 47), daß die zahmen Rennthiere den Fliegenschwamm öfters, unter andern Erdschwämmen, welche sie durchgängig sehr lieben, genießen, davon eine Zeit lang berauscht und rasend werden; endlich aber zur Erde nieder und in einen tiefen Schlaf fallen sollen, mit dessen Ende dann die erst genannten Zufälle selbst verschwinden. Auch bey den wilden Rennthieren will man die nehmlichen Erscheinungen wahrgenommen haben, und man behauptet: daß, wenn ein solches Thier während des Anfalls seiner Raserey oder während des darauf erfolgten Schlafes getödtet, und sein Fleisch zum Verspeisen vertheilt wird, alle, die davon genießen, in eine gleiche Raserey, als ob sie den Fliegenschwamm selbst genossen hätten, verfallen sollen. Die Koriäcken pflegen daher, wo sie ein wildes Rennthier der Art antreffen, selbes im Schlafe zu binden, und nicht eher zu tödten, als bis es ausgeschlafen, und der Schwamm seine Kräfte verloren hat.

Auf den Menschen äußert der Fliegenpilz gleichfalls gefährliche Wirkungen, er mag entweder roh und unvermischt, oder mit andern eßbaren Dingen vermischt, und auf verschiedene Art zubereitet verspeist werden. In sehr kleinen Gaben macht er fröhlich, in größeren Portionen aber verursacht er, nach Hrn. Gmelin's 48) Angabe, Berauschung, Wahnsinn, Tollkühnheit, Wuth, Zittern der Gliedmassen und selbst den Tod. — Man ist gänzlich der Meinung, daß Kaiser Claudius, wie ich schon weiter oben erinnere, der ein großer Liebhaber von zugerichteten Pilzen war, durch dergleichen giftige Schwämme, die unter ein Gericht eßbarer gemischt waren, ums Leben gekommen sey. — Wer sollte nun aber glauben, daß eben dieser, allgemein als giftig anerkannte Schwamm, nicht nur hin und wieder im kalten Rußland, sondern auch in dem wärmern Frankreich und selbst an einigen Orten in Deutschland 49) ohne Nachtheil verspeist werden soll. Wenn doch die Beobachtungen und Wahrnehmungen, die man in Betreff der Unschädlichkeit der Fliegenschwämme gemacht haben will, wahr seyn dürften: so muß gewiß eine ganze Reihe von glücklichen Nebenumständen zufällig zusammentreffen, durch deren Einwirkung eine so auffallende Verschiedenheit in den Wirkungen und Folgen des Genusses solcher Pilze hervorgebracht wird, indem viele zuverläßige Erfahrungen die Schädlichkeit derselben offenbar beweisen, und in Paris, um deren Gegend

---

47) Crünitz's ökonomische Encyclopädie 14. Band, Seite 254.

48) Geschichte der Pflanzengifte, ältere Ausgabe, Seite 397. 398; und neuere Auflage, Seite 642 und 643.

49) Popowitsch, Untersuchungen vom Meere. Nürnberg, 1750. Seite 387.

der Fliegenschwamm sehr häufig wächst, noch immer von Zeit zu Zeit traurige Beispiele der Art vorkommen, wo, durch Verwechselung desselben mit andern eßbaren Pilzen, Unglücksfälle verursacht werden. — Es bleibt daher immer eine höchst nothwendige Vorsicht, daß man beym Einsammeln der Pilze, und in der Küche bey der Zubereitung derselben, die größte Aufmerksamkeit und Sorgfalt verwende, um alle Arten der Fliegenschwämme, die aus Nachlässigkeit und Versehen unter die eßbaren Schwämme gekommen seyn mochten, davon abzusondern, wenn man anders das Leben des Menschen nicht leichtsinnig in Gefahr setzen will; denn in wie fern die Verschiedenheit des Clima, des Bodens, die Zeit der Einsammlung, die Art der Zubereitung, die Quantität, in welcher die Fliegenschwämme genossen wurden, ob bey vollem oder leerem Magen, u. s. w. auf ihre größere oder geringere Schädlichkeit Einfluß haben, dieß sind Umstände, welche durch Beobachtungen und Erfahrungen noch viel zu wenig aufgeklärt und berichtigt sind, als daß man darauf mit Zuverläßigkeit eine Schlußfolgerung bauen könnte.

Am meisten wird der Fliegenschwamm von einigen Völkerschaften des nordwestlichen Asiens anstatt des Mohnsaftes gebraucht, um sich vermittelst desselben der Vernunft und des Bewußtseyns zu berauben, und nach einer gänzlichen Berauschung in eine vollkommene Betäubung und einen empfindungslosen tiefen Schlaf zu verfallen. Schon in den vorigen Zeiten soll er bey den alten schwedischen Helden (Berserkagang) im Gebrauche gewesen seyn, um sie in eine fürchterliche Raserey, welche einen ganzen Tag dauerte, zu versetzen [50]); und jetzt gebrauchen ihn die Ostjaken, Samojeden, Koriäken, Jukagiren und Kamtschadalen, um sich bey ihren Zusammenkünften, Gastereyen, Feyerlichkeiten, Wahrsagereyen und Teufelsbeschwörungen zu berauschen. Bey diesen Völkern ist daher der Fliegenschwamm in einem hohen Ansehen, so daß sie ihn nicht nur selbst sammeln und trocknen, sondern auch von den Russen kaufen [51]). Gewöhnlich verschlucken sie innerhalb zwölf Stunden einen, zwey, auch drey getrocknete Schwämme, entweder allein oder mit gestossenen kleinen Fischen vermischt, oder trinken das damit gekochte Wasser; anfangs werden sie davon fröhlich, sodann aber unsinnig und völlig rasend, mit den wunderlichsten Gebährden und Verzerrungen des Körpers; zuletzt schlafen sie fest ein, sie wachen aber erst spät mit einem aufgedunsenem Gesichte, mit schwerem Kopfe und mit einem Gefühl von zerschlagenen Gliedern auf. Die Kamtschadalen [52]) be-

---

50) Oedman, Kongl. Svensk. Vetensk. Academ. nya Handling. B. V. för ar 1785. 3. Q. nr. 12. Seite 240.

51) Georgi Beschreibung aller Nationen des russischen Reichs. Seite 78, 267, 281, 321, 329, 352.

52) Krascheninnikow, Natural History of Kamtschatka, Seite 208. — In der deutschen Uebersetzung: Krascheninnikow Beschreib. des Landes Kamtschatka, Seite 250.

reiten noch überdieß aus dem Fliegenschwamme, den sie Glughakop nennen, und dem schmalblätterichten Weiderich (Epilobium angustifolium L.) ein sehr starkes berauschendes Getränk, und diejenigen unter ihnen, welche sich aus Armuth keine Schwämme anschaffen können, sollen den Harn, welchen Leute, die davon berauscht sind, von sich lassen, auffangen und trinken, wovon sie dann eben so rasend und noch toller werden; ja man will sogar versichern, daß die betäubende Kraft des Fliegenschwammes auf diese Art, durch den Harn, bis auf den vierten und fünften Mann wirken soll. — Noch ist zu bemerken, daß Menschen, welche sich durch den Gebrauch des Fliegenschwammes öfters berauschen, zuletzt ganz dumm und stumpfsinnig werden, so wie wir diese Erscheinung bey andern Asiaten, welche sich zu diesem Endzwecke des Opiums bedienen, ebenfalls nicht selten zu beobachten die Gelegenheit haben.

Die Gegenmittel, welche bey unglücklichen Vergiftungen mit dem Fliegenschwamme mit Nutzen angewendet werden, sind theils die allgemeinen als giftwidrig empfohlenen Arzneyen, theils jene, welche bey den übrigen giftigen Arten des Blätterschwammes vorzüglich angerühmt wurden; insbesondere aber werden Essig, Citronensaft und andere vegetabilische Säuren, wie bey allen betäubenden Pflanzengiften, also auch bey diesem, vortreffliche Dienste leisten; nur dürfen zugleich auch die schärfemildernden Gegengifte nicht außer Acht gelassen werden, da der Fliegenschwamm nicht bloß durch sein betäubendes Princip, sondern auch durch seine Schärfe nachtheilig wirkt.

In der Arzneykunst wird der Fliegenschwamm, sowohl innerlich als äußerlich, von einigen neueren Aerzten gebraucht; und man rühmt ihn seiner purgirenden und schweißtreibenden Arzneykräfte wegen 53). Aeußerlich bedienet man sich desselben, als Pulver eingestreut, oder seiner Abkochung, zu Bähungen, in fressenden und andern, vornehmlich hartnäckigen und hohlen Geschwüren; selbst auch um ihren erhärteten Rand hinweg zu ätzen; in Balggeschwülsten, um sie gänzlich auszurotten; gegen den Brand, bey Bläschen in der Hornhaut, gegen Scropheln und Kropfgeschwülste. Innerlich gebraucht man ihn theils in den genannten Fällen, um die Wirkungen des äußerlichen Gebrauches zu unterstützen, theils auch ohne diesen gegen Verhärtungen der Mandeln und anderer Drüsen, gegen Blähungen und bey der Fallsucht, vornehmlich wenn sie von einem zurückgetrettenen Hautausschlage entstanden sind. Gewöhnlich pflegt man ihn in Pulver, von zehn bis zu dreyßig Gran, ein auch zweymal des Tages, mit Essig oder mit dem von schwarzen Kirschen abgezogenen Wasser zu verordnen 54). — Zum Arzneygebrauche

---

53) Swediaur, Materia medica; Hamburgi, 1800. 8. pag. 5.

54) Bernhardt chymische Versuche und Erfahrungen. Leipzig, 1755. Seite 315. — Whistling, Diss. præs. C. G. Gruner, de virtutibus agarici muscarii, vulgo Fliegenschwamm, tam internis quam externis experimentis atque observationibus comprobatis. Jenæ 1778. 4.

Agaricus piperatus.
Der Pfefferschwamm.

wird im Herbste bloß der Theil des Fliegenschwammes, der in der Erde steckt, und das von jungen Schwämmen, eingesammelt; nachdem er wohl gereinigt und geschält worden, läßt man ihn langsam in freyer Luft an einem schattigen Orte, oder bey Regenwetter auf einem mäßig warmen Ofen, gut austrocknen. Zuletzt wird er, um ein Pulver daraus zu bereiten, auf einem Reibeisen sehr fein gerieben, indem er sich wegen seiner Zähheit in einem Mörser nicht zerstossen läßt; dieß Pulver muß sodann an einem warmen und trockenen Orte in wohlverstopften Gläsern aufbewahrt werden, damit es weder eine Feuchtigkeit an sich zieht, noch seine wirksamen flüchtigen Bestandtheile verloren gehen. Er soll immer jährlich frisch wieder eingesammelt werden.

Von den Varietäten des Fliegenschwammes sind mehrere bekannt; allein sie scheinen meistens bloß zufällige, durch das Alter und den Boden des Schwammes verursachte Abweichungen der Farbe und der Form desselben zu seyn. Die merkwürdigsten davon sind folgende: Der zinnoberrothe weißgefleckte Wiesenschwamm; er hat einen kegelförmigen, gegen den Rand zu gestrichelten Hut, und einen, mit einem Ringe versehenen Strunk, der sich unten knollig endigt; Lamark nennt ihn Amanita muscaria turbinata miniata, und die weißen Flecke auf dem Hute sind von unbestimmter Form, bald rund und bald länglicht. — Brauner weißgefleckter Wiesenschwamm, mit einem flachen und am Rande gestrichelten Hute, der auf einem Strunke sitzt, welcher unten knollig ist; Lat. Fungus muscas interficiens fuscus maculis albis. Man findet ihn unter andern Fliegenschwämmen, aber etwas selten. — Hochrothgelber und platter Fliegenschwamm ohne Flecke; er hat nur am Rande des Hutes zarte Streife, sonst keine Flecke, glänzend weiße Blätter, und der Strunk ist mit einem Ringe versehen, an seinem untern Ende knollig; Lat. Fungus muscas interficiens sine maculis. Man findet ihn öfters zwischen jungen Birken und Fichten dicht bey einander. — Weißer milchfleckichter Fliegenschwamm, er hat einen plattrunden, am Rande gestreiften Hut, der mit mehreren milchfarbigen Flecken besetzt ist, sein Strunk ist mit einem Ringe versehen, unten knollig; lat. Fungus muscas interficiens albus maculis lacteis. Man findet ihn, aber etwas seltener, auf feuchten moosichten Plätzen in Waldungen, auch auf sehr hohen Gebirgen.

AGARICUS PIPERATUS, Pfefferschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, mit einem ziemlich flachen milchichten Hute, mit einem abwärts gebogenen Rande, und blaß fleischfarbigen Blättern. (Agaricus stipitatus, pileo planiusculo lactescente, margine deflexo, lamellis incarnato-pallidis. — Man sehe die 243. Tafel.

Er heißt auch: Pfifferling, oder eigentlicher Pfefferling; weißer Pefferling; klarer Pfefferling; Häubling; Bitterling; Säuerling; Rechtling; Milchling; bitterer

oder häutiger Täubling; Kayserschwamm; Pfefferblätterschwamm; Milchpfefferschwamm; ächter oder wahrer Kaiserschwamm. — Lat. bey Sibthorp Agaricus stipitatus, pileo planiusculo lacteſcente, margine deflexo, lamellis ramosis pallidis; bey Host Agaricus Listeri; bey Lamark Amanita piperita; bey Bulliard Agaricus lactifluus acris. — Franz. Amanite poivrée; Agaric poivrée; Potiron. — Engl. Pepper-agaric; Pepper-muskroom. — Ital. Pepperella; Peperino bianco lattiginoso. — Holl. gepeperde Kampernoelje. — Dän. Pebersvampen. — Schwed. Pepperling. — Span. Agarico picante. — Port. Agarico picante oder apimentado. — Russ. Grusdi Falk. — Böhm. Kozak. — Slavon. Mliets. — Ungr. Galampiza.

Man findet diesen Blätterschwamm im September, October und auch im Anfange des Winters, auf Wiesen, Weiden, Fichtenplätzen und in Wäldern, durch ganz Europa; vorzüglich kommt er nach Regenwetter sehr häufig bey einander zum Vorschein.

Seine Wurzel besteht aus einigen kurzen Fasern, die das untere stumpfe Ende des Strunkes bedecken, und hat keine Wulst. Der Strunk ist nicht sehr lang, stark, meistens gleich dick, bisweilen aber auch oben und unten dünn, in der Mitte aufgeschwollen, wo er dann oft einen Zoll und mehr im Durchmesser hat; die Oberfläche ist glatt, von fester, dichter, harter und sehr zerbrechlicher Substanz; er hat keine Saamenhaut. Die Blätter sind außerordentlich zahlreich, schmal, ziemlich fest, aber doch leicht zerbrechlich, ganz gerade, ungleich lang und ohne eine bestimmte Ordnung in mehrere Aeste zertheilt, so daß es oft das Ansehen hat, als wenn jedes Blatt zwey- drey- oder vierfach gespalten gegen den Rand hinauslief, und nicht selten vereinigen sich die Aeste wieder durch Nebenzweige mit einander; die mittlern reichen gerade durch, und hängen kaum mit dem Strunke zusammen: die kürzern sind mit den längern vereinigt oder laufen in Aeste aus, einige sind ganz, andere getheilt, oder halb in Gabelförmiger Gestalt, wie beym Eyerschwamm (Agaricus cantharellus). Ihre Farbe ist anfänglich weiß oder blaß röthlicht, sie verändert sich aber, so wie die Farbe des ganzen Schwammes überhaupt, der nehmlich in seiner Jugend weiß zu seyn, im Alter hingegen schmutzig gelb zu werden pflegt. Der Hut ist im Anfange ziemlich flach, wie ein Polster, höchstens in der Mitte etwas vertieft, ganz weiß, am Rande, der nach abwärts umgebogen ist, nur wenig gestreift, ganz, ohne Glanz und nicht klebrig, sondern lederartig, hart und zerbrechlich; späterhin wird er mehr vertieft, fleischfarben ochergelb, blaß grau oder hellbraun, im Alter aber dunkelbraun und trichterförmig, so daß sich das Regenwasser darin ansammelt, und seine Oberfläche dann ganz mit einem zähen Kleber bedeckt wird. Die Substanz des Schwammes ist fest, fleischicht, in der Mitte des Strunkes schwammig und ziemlich in Querlagen getheilt. Wenn man diesen Schwamm verletzet, so giebt er einen milchartigen Saft von sich, der einen brennenden Pfeffergeschmack besitzt; dieser äußerst scharfe Geschmack erscheint erst einige

Minuten nach dem Verkosten, bleibt aber lange, oft mehrere Stunden auf der Zunge und im Halse bemerkbar, und verursacht einen häufigen Zufluß von Speichel. Je jünger der Schwamm ist, desto mehr Milchsaft giebt er; alte Schwämme hingegen sind ganz trocken und lederartig. Diese Milch ist sehr dünn und flüßig, nicht zähe, sie greift das Eisen nicht an, und wenn man sie eine Zeit lang in einem gläsernen Gefäße aufbewahret, so gerinnet sie und vertrocknet zuletzt zu einer grüngelblichten, aber immer noch scharfen Masse. Selbst der ganze Schwamm, wenn er behutsam getrocknet, auf einem Reibeisen zerrieben, und an einem trockenen Orte aufbehalten wird, verliert seine Schärfe niemals. Durch chymische Untersuchungen fand man, daß die Bestandtheile des frischen Pfefferschwammes in Eyweißstoff, Gummi, resinösen Theilen, Wasser und scharfen Stoff bestehen. — Immer glaubte man, daß dieser scharfe Milchsaft in der Substanz des Strunkes, der Blätter und des Hutes enthalten wäre, allein zuverläßigen Beobachtungen zufolge weiß man, daß derselbe nur aus der äußern Rinde des Hutes hervorkommt. Herr Gleditsch 55) will sogar bemerkt haben, daß eigentlich nicht der milchichte Saft, sondern nur das Fleisch des Hutes, vorzüglich der äußere Theil gleich unter der Oberfläche, diese ausnehmende Schärfe besitze, die Milch selbst soll nur einen anziehenden, so wie die innere fleischichte Substanz durchaus einen viel gelindern Geschmack haben. Der Strunk hingegen enthält bloß einen wässerichten Saft ohne Farbe und Geschmack. — Uebrigens ist noch zu bemerken, daß es einige Abänderungen des Pfefferschwammes giebt, welche gar keinen Milchsaft enthalten, aber dessen ungeachtet sehr scharf schmecken, und giftig sind.

Dieser Pfefferschwamm gehört allerdings unter die uneßbaren Blätterpilze; und wenn man ihn gleich nicht unter die offenbar giftigen zählen wollte, weil es uns hierüber an zuverläßigen Beobachtungen und Erfahrungen mangelt, so wird er doch gewiß unter die höchst verdächtigen gerechnet werden müssen. Schon durch die Schärfe seines Saftes, wie Hr. Gmelin 56) sehr richtig bemerkt, scheint uns die Natur vor dem Gebrauche dieses Schwammes zu warnen; und wenn uns auch einige Schriftsteller versichern wollen, daß er in Preußen und Curland ohne Nachtheil verspeist, auch in Rußland in Fässern aufbehalten, und auf eben die Art während der Fasten häufig verbraucht werde, so kann uns dieses von seiner Unschädlichkeit noch nicht hinlänglich überzeugen, indem im Gegentheil andere, insbesondere Micheli 57) beobachteten, daß auf seinen Genuß Erbrechen, heftige Bauchflüsse und Ohnmachten erfolgten. Es ist mir das

55) Methodus fungorum. Berol. 1753. pag. 98.
56) Allgemeine Geschichte der Pflanzengifte, neue Auflage, Seite 645.
57) Nova plantar. genera. Florent. 1729. pag. 200.

her sehr wahrscheinlich, daß erstere von einer unschädlichen Varietät des Pfefferschwammes sprechen, die letztern aber ihre Beobachtungen an dem eigentlichen Pfefferschwamme, mit dem scharfen Milchsafte, gemacht haben. Es gebiethen uns daher Klugheit und Vorsicht diesen Pilz wenigstens so lange für äußerst verdächtig zu halten, bis wir durch augenscheinliche, unläugbare Beweise von dem Gegentheil hinlänglich überzeugt werden.

Unter den Varietäten des Pfefferschwammes sind vorzüglich folgende bekannt: Kleiner weißer Pfefferschwamm, Agaricus piperatus albus minor; sein Hut ist kugelrund, nabelähnlich, in der Mitte etwas vertieft; die Blätter sind schmal, dicht und zusammengezogen. Man trifft ihn im Anfange des Herbstes in Waldungen, auf Weiden und Wiesen, die mit dünnem Gras bekleidet sind, hin und her zerstreut an; und er enthält ebenfalls einen scharfen Milchsaft. — Großer weißer Pfefferschwamm, Agaricus piperatus infundibuliformis maximus albus; sein Hut ist trichterförmig, ganz weiß, enthält keinen Milchsaft; die Blätter sind schmal, wellenförmig, kraus, ästig, öfters unter einander zusammenhängend und weiß. Wenn der Schwamm alt wird, färben sich die Blätter hochgelb und der Hut gelblich oder röthlich. Man findet ihn im September in abhängigen Gegenden der Wälder, und er besitzt, ungeachtet er keinen Milchsaft enthält, eine giftige beissende Schärfe. — Weißes Hasenohr oder weißer Pfifferling, Auricula leporis alba; diese Varietät des Pfefferschwammes kommt der vorigen sehr nahe, und enthält ebenfalls keinen Milchsaft, schmeckt aber dennoch sehr scharf. Nur in Rücksicht der Form weicht das weiße Hasenohr von dem großen weißen Pfefferschwamme ab; denn ersteres ist im Anfange platt, nur in der Mitte etwas vertieft, zuletzt aber artet es ganz aus und wird völlig eckig. Man findet es in Thüringen und vielen andern Gegenden von Deutschland, im August und September, nach Regenwetter auf guten Weiden, Heiden, Fichtenplätzen und in hohen Wäldern. — Grüner kleiner Pfefferschwamm, Agaricus piperatus viridis parvus; sein Hut ist polsterförmig, auf dem Scheitel vertieft, am Rande kraus und bunt gestreift. Seine nicht sehr zahlreichen, starken, ästigen und öfters zusammenlaufenden Blättchen sind, samt dem kurzen Strunke, allezeit weiß; der Hut hingegen ist seiner Farbe nach sehr veränderlich, denn bald findet man ihn roth, weiß, gefleckt, bald rosenfarbig, dunkelroth oder aschgrau, bald grün, blau und goldgelb. Ja es giebt eine Abänderung, bey welcher der Hut ganz pomeranzengelb, und die Blätter dunkelgelb gefunden werden, da die letztern doch, bey allem Farbenwechsel des Hutes, sonst allezeit eine weiße Farbe haben. Man trifft diese Varietäten, welche zwar keinen Milchsaft enthalten, aber doch einen scharfen Geschmack besitzen, den ganzen Herbst hindurch sehr häufig, vorzüglich auf Fichtenplätzen an. — Noch hat man eine etwas größere, milchlose, nicht so scharf schmeckende Varietät des Pfefferschwammes, die

Tab. 1 Fig. 1.

Agaricus forminosus.

allemal einige Kothklumpen auf dem Hute mit sich führt, und in Oesterreich dieses Umstandes wegen, der Kothschieber, Schieberling, oder der rupfene (d. i. grobe) Pfifferling genannt wird; lat. Piperitis lacte carens lamellis raris crassis.

AGARICUS TORMINOSUS, giftiger Hirschling; oder nach Schäffer: haaricht-gestreifter, ganz milchichter, etwas hohler, einzeln stehender Blätterschwamm, mit einem löcherigen Fleische, einem im Mittelpunkte ausgehöhlten Hute, und mit nacktem Strunke. (Agaricus piloso-striatus, totus lacteus, solitarius, carne porosa, paululum cavus, pileo in centro excavato, petiolo nudo Schæferi.) Man sehe die 251. a. Tafel.

Er heißt auch: Birkenreizker; uneßbarer Reizker; Mordschwamm; hellziegelfarbiger Reizker; giftiger Reizker; wilder Hirschling; tödtender Blätterschwamm; giftiger Blätterschwamm. — Lat. bey Lamark Amanita venenata; bey Bulliard aller Wahrscheinlichkeit nach, Agaricus Necator. — Franz. Agaric meutrier; Amanite pernicieuse. — Engl. venenous Agaric. — Ital. nach Micheli, Fungo lappacendro malefico, che cambia colore, e che goccia liquore di colore zafferano.

Man findet diesen Blätterschwamm beynahe den ganzen Sommer hindurch in Wäldern, besonders an den Wurzeln der Birken und auf moosichten Wiesen.

Einige Botaniker betrachten den Birkenreizker nur als eine Varietät des eßbaren Reizikers (Agaricus delicioſus); allein ob er gleich in einigen Stücken mit dem eßbaren Reiziker viele Aehnlichkeit hat, so gleicht er doch von der andern Seite in mancher Rücksicht wieder dem Pfefferschwamme, und hat noch überdieß viel Eigenthümliches in seiner Beschaffenheit, daß er allerdings für eine eigene Hauptart angesehen werden kann. — Der Strunk ist kurz, nackt, ohne Ring, walzenförmig, inwendig hohl, von aussen weiß, etwas hellgelb oder röthlich, meistens in etwas krumm, bisweilen aber auch gerade. Die Blätter haben mit dem Strunke eine gleiche Farbe. Der Hut ist bald rundlicht zusammengewickelt, bald flach, oder auch gewölbt, auf der Mitte des Wirbels vertieft, bald ganz trichterförmig, aber in der Seite immer niedergedrückt, an seiner Oberfläche haarig, gegen den Rand zu wollig, gestreift, bald blaß fuchsroth oder hellziegelfarbig und gelblich mit dunkeln Streifen, bald am Rande fuchsroth und in der Mitte braungelb. Sein Fleisch ist weiß, löcherig, und hat einen scharfen Geschmack. Er enthält einen saffrangelben scharf schmeckenden Milchsaft.

Dieser Blätterschwamm gehört unter die uneßbaren und schädlichen Pilze; denn schon in einer geringen Quantität genossen, verursacht er beym Menschen sehr bedenkliche und gefährliche Zufälle, und man sah heftige Durchfälle mit den fürchterlich-

sten Colikschmerzen, Zittern der Gliedmassen, Wahnsinn, Ohnmachten, Zuckungen im Gesichte und den Schlagfluß darauf erfolgen. — Da nun dieser giftige Hirschling mit dem schon beschriebenen eßbaren Reiziker sehr viele Aehnlichkeit hat, und zwischen beyden leicht eine Verwechselung Statt finden kann, so hat man sich beym Einsammeln wohl in Acht zu nehmen, um beyde gehörig von einander zu unterscheiden, und dieses wird durch die Vergleichung ihrer charakteristischen Beschreibungen, vorzüglich aber durch den auffallenden unterscheidenden scharfen Geschmack des giftigen Hirschlings, leicht geschehen können.

Als Varietäten dieses Blätterschwammes zeichnen sich hauptsächlich folgende aus: Großer dunkelbrauner Reizker, dessen Hut einen ausgehöhlten Wirbel und auswärts gebogenen Rand hat, übrigens aber an seiner Oberfläche mit verschiedenen bald blassern bald dunklern, abwechselnden, ziegelfarbigen Zirkeln bezeichnet, an der untern Fläche hingegen, an seinen Blättern und seinem Strunke ganz weiß ist. In Böhmen ist er unter den deutschen Namen Tannenschwamm und Gifthirschling (Böhmisch Owczj Hrzizecz), bekannt. Man findet ihn öfters an den Wurzeln der Tannen, auf großen und moosigen Bergen, in den zwey letzten Sommermonaten; manchmal trifft man ihn auch an moosigen Erlenbäumen, Birken und Buchen. Er ist giftig. — Tödtender Blätterschwamm (der eigentliche Agaricus Necator des Bulliard); er hat einen vollen Strunk, einen umberbraunen Hut, der am Wirbel concentrisch gestreift, am Rande aber unter sich gebogen und fasericht ist, die Blättchen sind an Farbe blasser, und er enthält einen weißen Milchsaft. — Herr Gmelin 58) rechnet, die von Hrn. Vicat beschriebenen gelben Pfifferlinge (Champignons jaunes, auch Orongas oder Oronges) 59), ebenfalls als eine wahrscheinliche Varietät des giftigen Hirschlings hierher.

AGARICUS VIOLACEUS, veilchenblauer Blätterschwamm; oder strunkichter Blätterschwamm, dessen Hut rissig ist, und einen violetten filzigen Rand hat: dessen Strunk bläulich, und mit einer rostfarbigen Wolle überzogen ist. (Agaricus stipitatus pileo rimoso, margine violaceo tomentoso, stipite cœrulescente lana ferruginea.) — Man sehe die 251. b. Tafel.

Er heißt auch: Violettschwamm; violetter Blätterschwamm; blauer Schwamm; veilchenblauer Fleischschwamm; Spinnwebenschwamm. — Lat. bey Lamark Amanita araneosa; bey Bulliard Agaricus araneosus violaceus; bey Host Agaricus spa-

---

58) Allgemeine Geschichte der Pflanzengifte, neue Auflage, Seite 646.

59) Histoire des plantes veneneuses de la Suisse, par Vicat. Yverdun 1776. Seite 355.

1.

2.

3.

1. Agaricus violaceus.
Veilchenblauer Blätterschwamm.

2. Agaricus violaceus cærulescens.
Blauer eßbarer Blätterschwamm.

3. Agaricus violaceus amethysteus.
Blaß veilchenblauer Blätterschwamm.

diceus; bey Sibthorp Agaricus ſtipitatus pileo ſpadiceo, pilis araneoſis, marginato, lamellis concoloribus, ſtipite albido brevi baſi incraſſato; bey Schäffer Agaricus vigeſimus nonus; bey Haller Amanita violaceus, petiolo bulboſo, annulato, pileo plano. — Franz. Amanite araneuſe; Agaric violet. — Engl. violet Agaric. — Ital. Grumato paonazzo; Fungo vedovo. — Holl. violette Kampernoelje. — Dän. fiolblaue Bladswamp. — Schwed. Violswampen. — Span. Agarico de color violado. — Port. Agarico de cor de viola.

Man findet dieſen Blätterſchwamm oft ſchon im Auguſt, meiſtens aber im September und October, an den äußern Rändern der Wälder und an Zäunen, beynahe in ganz Europa.

Der äußern Geſtalt nach hat der veilchenblaue Blätterſchwamm mit dem Champignon eine Aehnlichkeit. Seine Wurzel iſt etwas dick, zwiebelartig, feſt, hart, dicht, und hat einige blaßbraune haarförmige Faſern. Der Strunk iſt etwas verlängert, blaß purpurfarben, feſt und dicht, er läßt ſich leicht in feine blaſſe purpurne ſeidenartige Faſern zertheilen, und nach der knolligen Wurzel zu, iſt er mit einer roſtfarbigen Wolle überzogen. Die Saamenhaut gleicht einem feinen und zarten Spinnengewebe; ſo bald ſie reißt und vergeht, bleiben nur einzelne Stücke von bräunlichter Roſtfarbe zurück. Die Blätter ſtehen in drey Reihen, ſind unregelmäßig, tief, häutig, und an den Ecken wenig gebogen; ſie haben eine violettblaue Farbe, die beym Vergehen des Schwammes ſich ins Braune verwandelt, an den Seiten ſind ſie manchesmal bräunlichgelb. Der Hut iſt anfangs halbkugelförmig, in der Folge mehr flach und bloß gewölbt, der Rand etwas gebogen haarig, die Oberfläche weich und ſammtartig anzufühlen. In der Jugend iſt er violettblau, ändert aber ſeine Farbe ins Braune oder Roſtfarbige. Dieſe Farbenveränderung fängt im Mittelpunkte des Hutes an, und dehnt ſich allmählig weiter aus, bis nur der Rand noch violett bleibt. Zuletzt zerreißt der Hut, und löſet ſich in eine ſchmutzigbraune trübe ſtinkende Gallerte auf.

In Rückſicht der Verſchiedenheit der Farbe hat man mehrere Varietäten des veilchenblauen Blätterſchwammes; die vorzüglichſten davon ſind: Der dunkelviolette Fleiſchſchwamm, von dem wir auf der 251. b. Tafel, Fig. 1. eine Abbildung gegeben haben; ſein Hut iſt durchaus ſchön dunkelviolett, die Blätter und der Strunk ſind blaſſer, oft mit ganz weißen Flecken untermiſcht. — Hellvioletter Blätterſchwamm Agaricus violaceus cœruleſcens, der Fig. 2. abgebildet iſt; ſein Hut iſt am Rande etwas violett, gegen die Mitte zu mehr hellblau und am Wirbel ganz blaßbräunlicht. — Amethyſtfarbiger Blätterſchwamm, Agaricus violaceus amethyſteus, Fig. 3; ſein Hut iſt oft ganz weißlicht mit wenig violett gemiſcht, die Blätter ſind braun, der Strunk iſt kurz, dick und ebenfalls von blaß-

brauner Farbe. Diese Varietät ist unter allen die gewöhnlichste, und man findet sie im Herbste in Wäldern.

Alle diese aufgezählten Abänderungen des veilchenblauen Blätterschwammes sind nicht nur allein als eßbar und unschädlich bekannt, sondern sie werden, ihres vortrefflichen Geschmackes wegen, sogar sorgfältig gesucht, und selbst auf künstlich angelegten Beeten, wie die Champignons, häufig gezogen, wo sie auch sehr gut fortkommen. — Es wollen zwar einige Schriftsteller, besonders Boecone [60], diese Schwämme für verdächtig und schädlich ausgeben; allein bey uns werden sie als eßbar zu Markte gebracht, und ohne den geringsten Nachtheil häufig verspeist. Es kann zwar seyn, daß es in andern Gegenden noch andere schädliche Varietäten davon giebt, oder daß die Verschiedenheit des Bodens, des Clima u. s. w. auf ihre schädliche Beschaffenheit einen Einfluß hat, aber bey uns sind sie niemals giftig gefunden worden; und im letztern Falle würde ihr widriger Geruch und scharfer Geschmack den Verdacht der Schädlichkeit schon hinlänglich zu erkennen geben.

Dieß wären nun die vorzüglichsten der eßbaren und giftigen Blätterschwämme, welche wir einer nähern Untersuchung und genauern Beschreibung werth hielten. In Betreff der übrigen aber wird man, außer den bereits schon angeführten Schriftstellern, noch bey Feldner [61], Martini [62], Tode [63] und andern botanischen Autoren sich Raths erholen können. — Von den strunklosen Blätterschwämmen (Agarici acaules), die sich als Schmarotzerpflanzen an den abgehauenen faulen Stöcken der Eichen, Birken, Erlen und anderer Bäume aufhalten, ist noch weniger im Einzelnen zu erinnern nothwendig, indem, außer daß einige und besonders der Eichenblätterschwamm (Agaricus quercinus), zu Zunder gebraucht werden [64], sonst weiter keine Benutzung von ihnen bekannt ist.

---

60) Mus. de Filic; pag. 301.

61) Max. Jos. Nepom. Feldner, Dissert. Prodromus ad historiam Fungorum agri Vindobonensis. Viennæ, 1775. 8.

62) Nomenclator Fungorum, oder Verzeichniß der Schwämme. Berlin, 1789. 8. Der erste Theil enthält bloß Blätterschwämme, und das ganze ist ein besonderer Abdruck der Abhandlung über die Blätterschwämme von D. Georg Friedr. Hoffmann, aus Martini's Naturlexikon. — Abbildungen der Schwämme. Berlin, 1790. 4. Sind eigentlich die Kupfer zum vorstehenden Werke.

63) Fungi Mecklenburgenses selecti, auctore Henr. Jul. Tode. Luneburgi 1790. 4.

64) Magazin für das Jagd- und Forstwesen von Leonhardi. Leipzig, 1799. 8. im 7. Hefte, Num. 9.

AGRIMONIA.

Odermennig.

Diese Gewächsgattung gehört, dem Sexualsysteme gemäß, in die 11. Klasse und in die 2. Ordnung; weil ihre Blumen zwölf Staubfäden und zwey Griffel haben.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmahle in Acht zu nehmen: Der Blumenkelch besteht aus einem Blatte, welches in fünf kleine spitzige Absätze getheilt, bleibend, über dem Fruchtknotten aufsitzend, und mit einem zweyten Kelche umgeben ist. Die Blumenkrone hat fünf flache, am Rande des äußersten Endes ausgezackte Blumerblätter, welche an ihrem untersten Ende schmal, nagelförmig und in den Kelch eingesenkt sind. Die Staubgefäße bestehen aus haarförmigen Staubfäden, zwölf bis zwanzig an der Zahl; bisweilen sind auch nur sieben, wie bey dem unächten Odermennig (Agrimonia agrimonioides), weßwegen auch einige ältere Schriftsteller eine eigene Gattung daraus machen. Diese Staubfäden sind kürzer als die Blumenkrone, und in den Kelch eingesenkt; die Staubbeuteln sind klein, doppelt und zusammengedrückt. Der Stempel hat den Fruchtknotten unter dem Kelche; die zwey Griffel sind einfach und mit den Staubfäden von gleicher Länge, die Narben abgestumpft. Saamengehäus ist keines vorhanden; sondern der bleibende Kelch wird hart und am Halse verengert. Die Saamen sind am Boden des Kelches, zwey an der Zahl zugerundet; bey dem unächten Odermennig ist nur ein Saamenkorn zu sehen.

Von dieser Gewächsgattung sind bis jetzt vier Arten bekannt; sie sind alle perennirend, zwey davon; als der gemeine (Agrimonia Eupatorium) und der unächte Odermennig (Agrimonia agrimonioides), in Europa; von den beyden andern aber der niederliegende (Ag. decumbens), auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und der kriechende Odermennig (Ag. repens), in Asien zu Hause. Herr Willdenow hat noch einen kleinblüthigen Odermennig (Agrimonia parviflora) angeführt, der in Nordamerika gefunden wird. — Nur eine einzige Art verdienet hier genauer beschrieben zu werden.

AGRIMONIA EUPATORIUM, gemeiner Odermennig; oder Odermennig mit gefiederten Stengelblättern, bey denen das oberste ungepaarte Blättchen mit einem Stiele versehen ist; und mit steifborstigen Früchten. (Agrimonia foliis caulinis pinnatis: impari petiolato; fructibus hispidis.) — Man sehe die 11. Tafel, im I. Bande.

Er heißt auch: Abermennige; Abermennge; Abermening; Adlermennig; Ackermennig; Agermennig; Agermennige; Agrimonie; Agrimonienkraut; Athermennig; Beerkraut; Bruchkraut; Bruchwurzel; Heil aller Welt; Klettenkraut; Leberklette; Ockermennig; Ottermennige; Steinwurzelkraut; Steinwurzel. — Lat. bey Tournefort und Boerhaave Agrimonia officinarum; bey J. Bauhin Agrimonia; bey Morison Agrimonia inodora seu minus odora; bey Dioskorides, Tabernämontanus und andern Griechen Eupatorium; bey Haller Agrimonia foliis pinnatis, pinis alterne minimis; im Hort. Kew. Agrimonia fructibus hispidis, foliis caulinis pinnatis, foliolis oblongo-ovatis, spicis elevatis, petalis calyce duplo longioribus; sonst noch Eupatorium verum, Eupatorium veterum, Eupatorium vulgare, Eupatorium græcum, Hepatorium; Hepatitis, Lappula hepatica, Lappula inversa, Concordia, Marmorella, Volucrum majus. — Franz. Agrimoine; Aigremoine; Eupatoire des grecs. — Engl. Agrimony; Liverwort; Adremint; Garclife; Waterhemp. — Ital. Agrimonia; Eupatorio de greci. — Holl. Agrimonie; Leverkruid. — Dän. Agermaane; Leverbalsam; Kattestjert; Svinerumpe; Aakermenni. — Schwed. Akermönja; Smaborrar. — Span. Agrimonia Eupatoria; Hierba de San Guillermo. — Port. Eupatorio dos Grecos; Agrimonia. — Russ. Repnik; Badschez. — Poln. Rzepik; Badzecz; Starzek. — Böhm. Rzepiczek; Starczek. — Ungr. Párlô-fü; Apró bojtorjan. — Japan. nach Thunberg, Daikon so; Gendsjino; Kubi tsugi; Kubi tsube; Tsiome.

Man findet diese perennirende Pflanze in ganz Europa, auf alten Mauern, auf trockenen sonnichten Wiesen, an Wegen, Zäunen und Hecken, auf ungebauten Feldern und in Wäldern; sie blüht im Julius und August.

Die Wurzel ist ausdauernd, groß, schwarzbraun, hart, holzig, in viele Aeste zertheilt, und hat beynahe gar keinen, oder, höchstens nur im Frühlinge und in gebirgigen Gegenden, einen schwachen aromatischen Geruch, aber einen bittern etwas zusammenziehenden Geschmack. Der Stengel ist aufrecht, steif, holzig, blaßgrün, meistens einfach, selten ästig, mit langen Haaren besetzt, und erreicht eine Höhe von einem bis zwey Fuß. Die Blätter kommen theils unmittelbar aus der Wurzel, theils stehen sie längs dem Stengel in gleichen Entfernungen in abwechselnder Ordnung; sie sind gefiedert, aus zwey und zwey einander gegenüberstehenden länglicht eyrunden Blättchen zusammengesetzt, welche weich, an ihrem Rande tief eingekerbt, mit Haaren besetzt, auf der obern Fläche dunkelgrün, auf der untern blasser, oft mit einem röthlichten Saume eingefaßt, an ihrem äußersten Ende spitzig und ohne einen eigenen Stielchen, fünf bis sieben an der Zahl sind. Der gemeinschaftliche Blattstiel ist rinnenförmig ausgehöhlt, und die mittelste Hauptrippe endigt sich in ein einzelnes ungepaartes Blättchen; dieses und

das vorhergehende leßte Paar Blättchen sind die größten. Zwischen einem jeden Paar der eigentlichen Blättchen ist der gemeinschaftliche Blattstiel, an verschiedenen Stellen ebenfalls noch, bald mit mehreren bald mit wenigern, äußerst kleinen, sägeförmig ausgezackten, einander meistens gegenüberstehenden Blättchen besetzt. Der Stengel des Gewächses selbst endigt sich in eine lange, etwas weitläufige oder lockere, aufrechtstehende und einfache Blumenähre, mit gespaltenen Deckblättchen, die aus hellgelben, schwachwohlriechenden Blumen zusammengesetzt ist. Ein jedes Blümchen ist regelmäßig vier bis fünf Linien breit, und hat fünf rosenförmige Blumenblättchen, welche beynahe zweymal so lang sind als der Blumenkelch, und schon oben beschrieben wurden. Die Blumen blühen nicht zugleich auf, stehen auch ungleich dicht, so daß die Aehre an manchen Stellen bloß und wieder, besonders nach oben, an manchen Stellen dicht mit selben besetzt erscheint; sie sitzen auf sehr kurzen Stielchen in den Winkeln kleiner, fingerförmig gespaltener Blättchen. Die ersten Blümchen kommen im Julius, oft schon im Junius zum Vorschein, und noch im September sind davon einige vorhanden. Der Fruchtknoten ist häufiger mit Haaren besetzt, als die übrigen Theile der Pflanze, so daß er dadurch ganz grau erscheint; von aussen und unten umgiebt ihn ein kelchartiges, in fünf bis sechs ungleiche Zähne eingeschnittenes Blättchen, und auf ihm sitzt der kleine fünfspaltige Blumenkelch. Wenn die Blümchen vergehen, so wird aus dem Fruchtknoten eine, ungefähr drey Linien lange birnförmige Frucht, die wie eine Bürste borstig ist; denn die von aussen am Kelche bemerkten Haare werden nach der Blühte, wenn sich der Kelch oben zusammengezogen und verhärtet hat, ebenfalls stärker, ihre Spitzen krümmen sich um und bilden kleine Hacken, so daß die Frucht Aehnlichkeit mit einer Klette bekommt, und sich gleich dieser an die Kleider der Vorübergehenden anhängt. Inwendig ist die Frucht in zwey Abtheilungen abgetheilt, deren jede ein länglicht rundes Saamenkorn in sich enthält, das eine weiße Farbe hat. Blätter und Blumen haben einen schwachen, kaum bemerkbaren angenehmen Geruch, der, nach der Verschiedenheit der Gegend und der Jahreszeit, bald stärker bald schwächer ist, und durch das Trocknen aber gänzlich verschwindet. Der Geschmack der Blätter ist etwas zusammenziehend und gesalzen.

Der Nuzen, den uns der Odermennig verschafft, ist nicht von großer Wichtigkeit. Als Futterkraut taugt er wenig, denn er giebt, seines holzigen Stengels wegen, den er im Sommer zur Zeit der Heuernte hat, kein gutes Heu, und indem auch die kurzen, meistens auf der Erde aufliegenden Blätter, nicht wohl zugleich mit abgehauen werden können, so gehen diese noch überdieß für die Heuernte verloren. — Diese Blätter enthalten viel Gerbestoff, und können daher als Lohgare gebraucht werden. Grün wird das Kraut des Odermenniges nur von Schafen und Ziegen gerne gefressen.

Die meiste Verwendung dieses Gewächses geschah vormals in der Heilkunst, weil man stärkende und zusammenziehende Arzneykräfte an demselben bemerken wollte, wovon wir zum Theil schon an einem andern Orte [1]) gesprochen haben. Er wurde in vorigen Zeiten von Forestus, Caspar Hofmann, Linne und Spielmann, innerlich gegen den Stein, gegen Leberverstopfungen, Gelbsucht, Wassersucht, Blutflüsse, Harnwinde, gegen Wurmkrankheiten, Drüsenkrankheiten, und äußerlich als ein vorzügliches Wundkraut u. s. w. empfohlen [2]); so daß man zu dieser Zeit in den Apotheken mehrere Präparate von dem Odermennig, als: ein destillirtes Wasser, einen Syrup, eine Conserve, ein Extract und Salz vorräthig fand. Allein heut zu Tag, da sich seine Wirksamkeit durch angestellte Versuche nicht bestättigte, und also Beobachtungen und Erfahrungen nicht mit dem Lobe übereinstimmten, das ältere Schriftsteller ihm beyzulegen bemüht waren, scheint er mit Recht ganz außer Gebrauch gekommen zu seyn. Doch prangt er noch in manchem Dispensatorium Deutschlands, und selbst in der neuesten österreichischen Pharmakopöe, als ein offizinelles Gewächs, obschon es füglich, da wir mehrere wirksamere und in den genannten Fällen ungleich zweckmäßigere Arzneykörper haben, daraus wegbleiben könnte. Inzwischen wenn er gleichwohl zum Arzneygebrauch verwendet werden soll: so müssen sowohl die Wurzeln als auch das Kraut im May und zu Anfange des Junius eingesammelt werden, weil er um diese Zeit noch den meisten aromatischen Geruch besitzen, und wenn sie ja doch wirksam seyn sollen, ihre Wirksamkeit gewiß dann am stärksten seyn wird.

Als Varietäten des gemeinen Odermenniges sind folgende bekannt: der kleine Odermennig, Agrimonia minor flore albo Milleri; er ist unter allen Agrimonien der kleinste, seine Blätter bestehen nicht aus so vielen Fiedern, wie bey der Hauptart, die Blättchen sind auch runder, die Auszackung an ihrem Rande tiefer; die Blummenähre ist dünn, die Blumen sind kleiner, und haben eine weiße etwas schmutzige oder unreine Farbe. Er wächst in Italien wild, und der Saame, den wir von daher erhalten, kommt bey uns gut fort, und die daraus gezogenen Pflänzchen arten nicht aus, sondern bleiben sich in ihrer Bildung und Form immer gleich. — Der wohlriechende Odermennig, Eupatorium odoratum, oder bey Camerer Agrimonia odorata; er ist groß, sein Stengel erreicht meistens eine Höhe von vier, oft sogar bis sechs Fuß; die Blätter desselben bestehen aus zahlreichern Fiedern, als bey dem gemeinen Odermennige, die Blättchen sind auch etwas länger und schmäler, und endi-

---

[1]) Im gegenwärtigen Werke 1. Band, Seite 13.

[2]) Joan. Jaskiewicz, diss. sistens pharmaca regni vegetabilis. Vindob. 1775, 8. pag. 144.

gen sich mit scharfen Dornen, die Einkerbungen an denselben sind viel schärfer; und sowohl die gelben Blumen als auch die Blätter, haben vorzüglich wenn sie gerieben werden, einen angenehmen starken Geruch 3). Diese Varietät ist ebenfalls in Italien zu Hause, und ihre Blätter geben einen wohlschmeckenden und angenehm riechenden Thee, der Fieberpatienten, als ein kühlendes Getränk, gut bekommen soll.

Diese beyden Varietäten werden der Abwechselung wegen, und die letztere noch insbesondere wegen ihres angenehmen Geruches, in Gärten gezogen. Sie sind dauerhafte perennirende Pflanzen, welche so wie die Hauptart auf jedem Boden und in allen Lagen sehr gut fortkommen, auch weiter keine andere sorgfältige Wartung erfordern, als daß man sie vor dem Unkraute verwahret, und wenn es nöthig ist, gehörig begießt. — Die Vermehrung der Hauptart und ihrer Varietäten geschieht sowohl durch das Zertheilen der Wurzeln, als auch durch den Saamen; ersteres muß im Herbste, wenn die Blätter schon abgefallen sind, vorgenommen werden, damit die Pflanzen noch vor dem künftigen Frühlinge gut Wurzel fassen können. Einige pflegen das Zertheilen der Wurzeln zwar auch im März vorzunehmen, allein man ist dabey der Gefahr ausgesetzt, daß mehrere der ausgesetzten Pflanzen zu Grunde gehen. Will man sie nach der zweyten Methode durch den Saamen fortpflanzen, so muß der Saame im Herbste ausgesäet werden, denn wenn er bis im Frühlinge außer der Erde bleibt, so hat man selten Hoffnung, daß er noch in diesem Jahre zum Vorschein kommt. Die jungen Pflänzchen werden beym Versetzen zwey Fuß weit von einander in die Erde gebracht, damit ihre Wurzeln hinlänglich Platz bekommen, um sich ausbreiten zu können; in welchem Falle sie auch viel buschichter werden, und der zahlreicheren Blühten wegen ein schöneres Ansehen bekommen. Man benutzt sie zu Parterren, Blumenbeeten und ähnlichen Anlagen.

AGROSTEMMA.

Raden.

Dieses Pflanzengeschlecht, welches die meisten ältern Schriftsteller mit der Gattung Lichtröschen (Lychnis) vereinigten, ist vom Ritter Linne und van Royen davon getrennt, und daraus eine besondere Gattung gemacht worden. Diese Gewächsgattung gehört in die 10. Klasse und in die 5. Ordnung, weil die Blumen der-

3) Herr Willdenow macht eine eigene Art daraus, und beschreibt sie; Agrimonia fructibus hispidis, foliis pinnatis, foliolis oblongis, inferioribus diminutis, petalis calyce duplo longioribus; nach Ait. Kew. 2. p. 130.

selben zehn Staubfäden und fünf Griffel haben. Der lateinische Gattungsname Agrostemma ist aus dem Griechischen agros, der Acker und stemma, die Krone (gleichsam Ackerkrone) hergeleitet.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmahle ausgehoben: Der Blumenkelch ist eine einblättrige, lederartige, röhrenförmige, fünfmalgezähnte, bleibende Blumendecke. Die Blumenkrone besteht aus fünf Blumenblättern, deren untere Ende oder Nägel so lang sind als die Röhre des Kelches; deren oberer Theil aber offenstehend ist, sich aus einander breitet, und mit einem abgestumpften Rande endiget. Die Staubgefäße bestehen aus zehn pfriemenförmigen Staubfäden; fünf derselben sind mit der Basis der Blumenblätter verwachsen, die übrigen aber stehen wechselsweise darzwischen; die Staubbeutel sind einfach. Das Pistill besteht aus dem eyrunden Fruchtknoten; aus fünf fadenförmigen, aufrechten Griffeln, die mit den Staubfäden gleich lang, und mit einfachen Narben versehen sind. Das Saamengehäus ist eine länglicht eyrunde, mit einem Deckel versehene, einfächerige, fünfklappige Saamenkapsel. Die Saamen sind zahlreich, nierenförmig und getüpfelt.

Von dieser Gewächsgattung sind bis jetzt vier Arten bekannt, als: der Kornraden (Agrostemma Githago), der Kronraden (A. coronaria), die Jupitersblume (A. Flos Jovis), endlich die Himmelsrose (A. Rosa cœli). Alle vier wachsen in Europa wild, und die erste und letzte Art sind nur einjährige, die beyden andern aber ausdaurende Gewächse. Die erste Art werden wir etwas näher betrachten.

AGROSTEMMA GITHAGO, Kornraden; oder zottiger Raden, bey welchem die Kelche mit den Blumenkronen eine gleiche Länge haben, und dessen Blumenblätter ganz und nackt sind. (Agrostemma hirsuta calycibus corollam æquantibus, petalis integris nudis.) — Man sehe die 252. Tafel.

Er heißt auch: Ackerraden; gemeiner Raden; Rhaden; Kornrate; Rate; Ratte; Ratten; Rattenblume; Rapp; Rottel; Radden; Radeln; Ralen; Roel; Kornröschen; Kornnelke; wildes Margen- oder Mariensröschen; schwarzer Ackerkümmel; Richel; Tort; Dort. — Lat. bey Haller Lychnis calycibus longissime caudatis; bey Gmelin Lychnis Agrostemma; bey Scopoli Lychnis (Githago) floribus pentagynis petalis nudis calyce brevioribus; bey Tabernämontanus Lychnis segetum; bey C. Bauhin Lychnis segetum major; bey Fuchs Lolium, und Cuminum sylvestre alterum; bey Tragus Githago; in den primitiis floræ salisb. Agrostemma villosa calycibus florum longitudine, petalis integris exappendiculatis; sonst noch Nigellastrum, Pseudomelanthium, Gith, Lychnis arvensis, Nigella arvensis cornuta vel sylvestris, Melanthium agreste, Lychnoides sege-

Agrostemma Githago. *Der Kornraden.*

tum. — Franz. Nielle des blés; fauſſe Nielle; Nielle batarde; Garidelle; Lampette geſſe; Gerzeau, Oeillet ſauvage. — Engl. Corn-roſe; Campion; Cockle; Cockle-wehd; Coccel; Cocle. — Ital. Gittajone; Gitterone; Gittone; Gith; Melantio; Melantro; Nigella. — Holl. zwarte Koornvlam; Koornroos; Negelbloem; Bolderik. — Dän. Klinte. — Schwed. Klätt; Klint; Rödklint; Slätt. — Span. Neguilla; Neguillon; Ajenuz. — Port. Nigella; Axenuz. — Ruſſ. Kukol; Kuklowaja trawa. — Böhm. Kukol vadotz. — Ungr. Konkoly.

Man findet dieſes jährige Gewächs häufig unter dem Getreide, vorzüglich unter dem Weizen und Rocken, in ganz Europa; es blüht im Junius und Julius, öfters auch ſchon im May.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, mit Faſern verſehen, von auſſen ſchmuzig blaßgelb, von innen weiß. Der Stengel iſt bis anderthalb Fuß hoch, rund, äſtig, ganz mit Haaren beſetzt, hellgrün. Die Blätter ſind lang, ſchmal, linienförmig ſpizig, mit häufigen feinen Haaren beſetzt, ſie ſtehen einander gegenüber, und haben keine Stiele; auf ihrer obern Fläche ſind ſie hellgrün, an der untern weißgrau, und eine weißlichte Rippe lauft der Länge nach hindurch. Die Blumen ſtehen einzeln an den Enden der Zweige, ſie ſind nelkenähnlich, haben eine ſchön violette ins Röthlichte ſpielende Farbe; die zahnförmigen Lappen des Kelches ſtehen zur Hälfte über die Blumenkrone hinaus. Die Saamen ſind ſchwarz von Farbe, eckig, den Schwarzkümmelſaamen ähnlich; ſie haben gar keinen Geruch, aber einen bittern Geſchmack.

Der Kornraden wird, obſchon ſeine Blumen ein ziemliches Anſehen haben, keinesweges in Gärten gezogen, indem er ohnehin ſehr häufig auf den gepflügten Feldern wild wachſend gefunden wird. Unter dem Getreide macht er ungemein Schaden, weil er ſich, wie jedes andere läſtige Unkraut leicht vermehrt, und beynahe nicht mehr auszurotten iſt. Seine Saamen verunreinigen den zur künftigen Ausſaat beſtimmten Getreidſaamen, und ſo wird dieſes unnüze Gewächs zugleich immer wieder mit dem guten Saamen geſäet und zum Nachtheil des Landmannes fortgepflanzt. Das einzige Mittel dieſem Uebel zuvorzukommen beſteht wohl bloß allein darin, daß nur reines Saamengetreide, worunter ſich keine Kornradenſaamen befinden, zum Ausſäen gebraucht werden ſoll.

Der Saame des Kornraden wird zugleich mit dem Getreide reif, folglich mit demſelben auch gemeinſchaftlich gedroſchen, in die Mühle gebracht, und als Mehl zu Brod gebacken oder zur Bereitung anderer Speiſen verbraucht. Wenn beym Ausdreſchen zuviel Radenſaame unter das Getreide gekommen iſt, ſo wird das Mehl bläulicht und das Brod davon etwas ſchwärzlich; zugleich erhält lezteres einen etwas bittern und ſcharfen Geſchmack. Einige Schriftſteller halten ein ſolches Mehl und Brod der Geſund-

heit nachtheilig; doch Hr. Ehrhart [1]) will versichern, daß davon kein Schade verursacht werde. Allein wenn gleich die Schädlichkeit des schwarzen Ackerkümmels nicht so offenbar bewiesen werden kann, da ihn doch sein bitterer und scharfer Geschmack gewiß verdächtig macht, so wird er doch, weil er weniger mehlige und nahrhafte Bestandtheile, als das Getreide, enthält, wenn er in zu großer Menge beygemischt ist, immer ein schlechtes Nahrungsmittel abgeben, und ein solches Brod, wie Hr. Hofrath Frank [2]) sich ausdrückt, den hungrigen Armen um die Hälfte der gesuchten Erquickung betrügen. — Uebrigens aber will man beobachtet haben [3]), daß, wenn Kornraden in einer größern Quantität unter das Malz gemischt ist, das davon gebraute Bier sauer werde; und Hr. Blumhof in Göttingen [4]) soll sogar beobachtet haben, daß er dem Viehe äußerst schädlich wäre. Man wird also, dem bereits Gesagten zufolge, keiner zu großen Aengstlichkeit beschuldigt werden können, wenn man die Unschädlichkeit des Kornradensaamens nicht so ganz als erwiesen annimmt, sondern vielmehr sorgfältig bemüht ist, das Getreid, so viel möglich, davon rein zu erhalten.

Was seinen Nutzen betrifft, so liefern die Blumen etwas Stoff zu Wachs, und seine Saamen sollen zum Branntweinbrennen gebraucht, auch daraus ein gutes Puder verfertigt werden können. — Endlich machten auch die Aerzte in vorigen Zeiten in der Heilkunst davon Gebrauch. Den Saamen rühmten sie als ein eröffnendes, den Harn und die monatliche Reinigung beförderndes Mittel; die abgesottenen Blätter sollten, äußerlich gebraucht, Geschwülste zertheilen, bösartige und tiefe Geschwüre reinigen, trocknen und heilen; auch bey verschiedenen Krankheiten der Haut mit Vortheil gebraucht werden können; von den frisch ausgegrabenen Wurzeln glaubte man sogar, daß sie, unter die Zunge gelegt, Blutflüsse zu stillen im Stande wären [5]). Pauli und Sennert wollen in nördlichen Gegenden mit dem Kornraden Wunder gethan haben; allein die Erfahrung, der ächte Probierstein der Wirksamkeit der Arzneymittel, hat dieses übertriebene Lob nicht nur allein längst schon widerlegt, sondern vielmehr die gänzliche Unwirksamkeit desselben bewiesen, weßwegen er auch heut zu Tag gar nicht mehr gebraucht wird.

---

1) Oekonomische Pflanzenhistorie, 8. Theil, Seite 105.

2) Medicinische Polizey III. Band, Seite 223.

3) Reichsanzeiger; Gotha, a. d. J. 1801. Num. 305. Seite 3995. — Ebendaselbst Num. 336. Seite 4376. wird ein Mittel angegeben, wie man diesem Sauerwerden vorbeugen, und wenn es schon geschehen, demselben abhelfen könne.

4) 68. Anzeige der Leipziger ökonomischen Societät, von der Ostermesse 1797.

5) Joan. Jaskiewicz diss. sistens pharmaca regni vegetabilis. Vindob. 1775. p. 141.

Man kennet auch eine Varietät des Kornraden mit weißlichten Blumen, die der Hrn. Willdenow unter dem Namen, Agroſtemma nicæenſis calycibus corolla multo longioribus, petalis albis, vorkommt.

AGROSTIS.

Straußgras.

Dieſe Pflanzengattung gehört dem Sexualſyſteme zu Folge in die 3. Klaſſe und in die 2. Ordnung; weil die Blumen derſelben drey Staubfäden und zwey Staubwege haben. Der lateiniſche Name Agroſtis ſcheint von dem Worte Ager, Acker, hergeleitet zu ſeyn, und ein Feldgewächs überhaupt zu bezeichnen.

Als Gattungsunterſchiede ſind folgende charakteriſtiſche Kennzeichen zu bemerken: Der Blumenkelch iſt ein einblumiges, zweyklappiges oder zweyſpelziges, zugeſpitztes Bälglein. Die Blumenkrone iſt zweyklappig, zugeſpitzt, kaum ſo lang als der Kelch; ein Lappe iſt größer als der andere. Die Staubgefäße beſtehen aus drey haarförmigen Staubfäden, welche länger als die Blumenkrone ſind, und aus gefuchten Staubbeuteln. Das Piſtill hat einen rundlichten Fruchtknoten, zwey zurückgebogene, haarige Griffel, und eben ſolche Narben. Als Saamengehäus iſt die Blumenkrone mit dem Saamen verwachſen und nicht von einander klaffend. Die Saamen ſind einzeln, etwas rundlicht, an beyden Enden zugeſpitzt.

Die zu dieſer Gattung gehörigen Arten ſind theils einjährige, theils zweyjährige oder ausdaurende Gräſer, von denen in der Murrayiſchen Ausgabe des Linneiſchen Pflanzenſyſtems ſechs und zwanzig beſchrieben ſind; darunter kommen ſechzehn als in Europa wildwachſende und die übrigen zehn als ausländiſche Arten vor. Herr Willdenow beſchreibt aber ſechs und vierzig Arten; doch die meiſten der neu hinzugekommenen ſind ausländiſch, als inländiſche Grasarten ſind nur folgende neue darunter: Bergwindhalm (Agroſtis alpina), Felſenwindhalm (Ag. rupreſtris), zuſammengepreßter Windhalm (Ag. compreſſa), kleingranniger Windhalm (Ag. vinealis), ſtechender Windhalm (Ag. pungens) und wirtelförmiger Windhalm (Ag. verticillata). — Faſt alle dieſe inländiſchen Grasarten ſind als mehr oder weniger nützliche Futterkräuter bekannt, darunter aber insbeſondere: die große Ackerſchmiele (Agroſtis ſpica venti), das braune Straußgras (Ag. canina), das haarförmige Straußgras (Ag. capillaris), der weiße Windhalm (Ag. alba) und der ſchilfähnliche Windhalm (Ag. arundinacea). — Ueberhaupt werden die Straußgras-Arten in mit Grannen verſehene und in grannenloſe eingetheilt; wir wollen hier nur zwey

der vorzüglichsten Arten, deren eine mit Grannen versehen, die andere aber grannenlos ist, näher beschreiben [1]).

AGROSTIS CAPILLARIS, haarförmiges Straußgras; oder Straußgras mit haarförmiger abstehender Rispe, pfriemenförmigen, gleichen, etwas steifborstigen gefärbten Kelchen, und wehrlosen Blümchen, oder grannenlosen Spelzen. (Agrostis panicula capillari patente, calycibus subulatis æqualibus hispidiusculis coloratis, flosculis muticis.) — Man sehe die 252. c. Tafel.

Es heißt auch: Haarstraußgras; feinrispiger Windhalm; haarfeines Strauß gras; Berghirse; Berggras mit einem Hirsenstrauß; großes Waldhirsengras; kastanienbraunes Straußgras; Haarschmiele. — Lat. bey Willdenow Agrostis hispida; bey Haller Poa monantha caule erecto, panicula diffusa, calycibus dorso exasperatis; bey Bauhin und Scheuchzer [2]) Gramen montanum panicula spadicea delicatiori; bey Scopoli Agrostis panicula capillari patente, spiculis coloratis muticis; bey Monti Gramen miliaceum minus, panicula rubente; in den primitiis floræ salisb. Agrostis paniculæ ramis patentibus, capillaribus, valvis calycinis angustis acutis æqualibus coloratis, corollis muticis, culmo recto. — Franz. Agrostis chevelu. — Engl. fine Bentgrass. — Holl. haairig Struisgras. — Dän. haaret Hven. — Schwed. Harhven. — Span. Agrostis capillar. — Ungr. Szörfü.

Man findet diese Grasart auf Wiesen, Hügeln und andern grasreichen Orten in einem leichten und sandigen Boden durch ganz Europa; sie blüht im Julius und ist ausdauernd.

Die Wurzel ist faserig; der Halm aufrecht stehend, einfach, anderthalb bis zwey Fuß hoch, und der Wuchs buschig. Die Blätter sind breit, glatt, abwärts gestrichen, schneidend. Die Blüthenrispe ist anfangs zusammengezogen, zur Blüthezeit ausgebreitet, und darnach wieder zusammengezogen, ganz dünn, und besteht

---

[1]) Nic. Thom. Host, M. D. Gramina austriaca. Vindob. 1801. Fol. — Im dritten Bande dieses vortrefflichen Prachtwerkes sind folgende Arten der Straußgräser abgebildet und botanischbeschrieben: Agrostis miliacea, A. pan cea, A. Spica venti, A. interrupta, A. alpina, A. rupreſtris, von tab. 45 — 50 Es ist zu erwarten, daß in den folgenden Bänden vielleicht noch einige folgen werden, indem Agrostis arundinacea, A. canina, A. stolonifera, A. alba und capillaris ebenfalls auch unter die Grasarten Oesterreichs gehören.

[2]) Joan. Scheuchzeri agrostographia, seu graminum, juncorum, cyperorum, cyperoidum iisque adfinium historia. Tig. 1719. 4.

Agrostis capillaris

Haarförmiges Straußgras

Tab. 252. b.

Agrostis Spica venti.

Acerstraufgras.

aus vielen zarten, haarförmigen, dunkel purpurfarbigen Zweigen, woher auch der Name Haarstraußgras entstanden zu seyn scheint. Die Blümchen sind gemeiniglich röthlich, bisweilen grün.

Als Futterkraut hat diese Grasart einen vorzüglichen Werth; alles Vieh, besonders Schafe und Kühe, fressen es sehr gern. Man liebt das Haarstraußgras daher ungemein auf Wiesen, denn es hat einen sehr dichten Wuchs, kommt sogar auf einem magern und dürren Boden gut fort, und läßt daselbst kein Moos aufkommen; weßwegen es vorzüglich werth ist, in dergleichen trockenen Gegenden fleißig angebaut zu werden.

AGROSTIS SPICA VENTI, großes Ackerstraußgras; oder Straußgras mit einer ausgebreiteten Blüthenrispe, wo aus dem äußersten Blumenblatte, oder der Spelzenkappe, eine gerade, steife und sehr lange Granne herauskömmt. (Agrostis petalo exteriore arista recta, stricta, longissima; panicula patula.) — Man sehe die 252. b. Tafel.

Es heißt auch: Windähre; Windhalm; Kornstraußgras; Ackerriedgras mit einem rothen oder grünlichen Strauße; Feldgras; Saatgras; große Ackerschmiele; Blüthenrispe. — Lat. bey Bauhin Gramen capillatum; bey Scheuchzer Gramen segetum altissimum panicula sparsa; bey Haller Avena monantha, panicula adscendente multiflora, calyce levi florali, arista longissima; in der schwedischen Flora Agrostis petalo exteriore exserente aristam rectam strictam longissimam; bey Monti Gramen miliaceum majus, glumis aristatis spadiceis; in den primitiis floræ salisb. Agrostis valva corollina exteriore arista longissima, infra apicem orta, panicula diffusissima. — Franz. Agrostis des champs. — Engl. silky Bentgrass; Corn-bent; fair panicled Corn-grass. — Ital. Gramigna capelluta. — Holl. breedaairig Struisgras; Acker-windhalm. — Dän. Hven; Hveen; Hvinegraes. — Schwed. Akerhven; Hven; Hiösa. — Span. Agrostis espiga de viento.

Man findet diese einjährige Grasart durch ganz Europa auf gepflügten Feldern zwischen dem Getreide, an Rainen, Wegen und andern Orten; sie blüht im Junius und Julius.

Die Wurzel ist faserig; der Halm aufrechtstehend, hoch, oft zwey bis drey Fuß lang, mit röthlichen Knoten versehen: die einzelnen Halme, welche am Hauptstengel an unterschiedenen Stellen, aber aus jedem Punkte zu fünfzehn und mehreren, alle nach einer Seite zu, herausgehen, hängen vor dem völligen Ausblühen unterwärts. Die Blätter sind schmal, flach, allenthalben scharf anzufühlen und angenehm grün. Die Hauptstengel endigen sich mit einer großen ausgebreiteten Blüthenrispe, oder

mit einem lockern Strauß, welcher auch durch einen sanften Wind leicht in eine schwankende Bewegung gesetzt wird, daher die Namen Windähre und Windhalm entstanden sind. Die einzelnen Blümchen sind klein, schmal, glänzend, mit einer langen geraden und steifen Granne versehen, und haben anfänglich eine grüne, späterhin eine braunrothe Farbe.

Diese weniger schätzbare Grasart wächst auf den Aeckern sehr häufig und ist als ein lästiges Unkraut hinlänglich bekannt, denn besonders in feuchten Jahren und auf tief liegenden Gegenden, wird das Getreide oft ganz davon überzogen, und in seinem Wuchse gehindert. Zur Fütterung taugt sie nicht sonderlich, indem ihre Halme ziemlich hart sind, so daß sie nur in ihrer Jugend, ehe noch die Blüthenrispen hervorkommen, von dem Viehe genossen werden kann, im Alter aber ist sie ganz ungenießbar. Das große Vieh scheint übrigens an dem Ackerstraußgras so ziemlich Geschmack zu finden; die Schafe hingegen übergehen es gern; inzwischen, wenn die Thiere selbes häufiger genießen, so macht es ihnen das Zahnfleisch wund, so daß sie dann alle Freßlust verlieren. — Hr. Kalm 3) räth zwar, der vermeinten Heunutzung wegen, den Anbau dieser Grasart; allein aus dem jetzt Angeführten wird man leicht einsehen, wie wenig Vortheil sich davon versprechen läßt, und daß die zuvor abgehandelte bey weitem den Vorzug verdienet.

Was die fernere Benutzung der Windähre betrifft, so werden aus den trockenen Halmen derselben Strohteller, Strohhüte und andere Arbeiten der Art geflochten; und wenn man die äußersten kleinen Aehren derselben eine kurze Zeit in Wasser absiedet, und irgend ein Zeug darin einweicht, so erhält dasselbe eine hell- oder gelbgrüne Farbe: es scheint daher, daß diese Aehren des Ackerstraußgrases eben so, wie die Blüthenrispen des gemeinen Rohres (Arundo phragmites) in der Färberey zum Grünfärben der Wolle gebraucht werden könnten 4).

3) Schwedische Abhandl. VII. Band Seite 660.
4) Ebend. schwed. Abhandl. v. d. J. 1745. Seite 254.

AIRA.

Schmiele.

Diese Pflanzengattung gehört in die 3. Klasse und in die 2. Ordnung, weil ihre Blumen drey Staubfäden und zwey Staubwege haben. — Der Name Aira ist eigentlich die Benennung, unter welcher bey den griechischen Schriftstellern, und insbesondere beym Theophrast, der Lolch (Lolium) vorkömmt, hier aber als Bezeichnung des Begriffes einer Grasart überhaupt gebraucht zu seyn scheint.

Als Gattungsmerkmahle kommen vorzüglich folgende in Betrachtung: Der Blumenkelch ist ein zweyspelziges Bälglein, das zwey Blümchen in sich einschließt, und zwischen beyden noch einen Ansatz zu einem dritten bemerken läßt. Die Spelzen sind eyrund-lanzettförmig, gespitzt, einander gleich. Die Blumenkrone ist ebenfalls zweyspelzig, diese Spelzen sind dem Kelche sehr ähnlich. Die Staubgefäße bestehen aus drey haarförmigen Staubfäden, die mit der Blume eine gleiche Länge haben; ihre Staubbeutel sind länglicht, von beyden Seiten gefurcht. Das Pistill besteht aus einem eyrunden Fruchtknoten; aus zwey borstenartigen von einander stehenden Griffeln, deren Narben mit weichen Haaren versehen sind. Saamengehäus ist keines vorhanden, sondern die Saamenkörner sind unmittelbar in den Spelzen eingeschlossen und mit ihnen verwachsen. Die Saamen sind zugerundet, bedeckt.

Von dieser Gewächsgattung hat Murray dreyzehn Arten, welche wieder in wehrlose (muticæ) und grannichte (aristatæ) untergetheilt werden, aufgezählt, und die bey den ältern Schriftstellern zum Theil unter verschiedenen Gattungen von Gräsern vorkommen. Sie sind theils einjährige, theils ausdauernde Gewächse, von denen zehn in Europa wild wachsen, und als Futterkräuter bekannt sind, die übrigen drey als: die schilfartige (Aira arundinacea), die capische (A. capensis) und die weichhaarige Schmiele (A. villosa) nur in Asien und Afrika gefunden werden. — Herr Willdenow giebt sechzehn Arten an; neu aufgenommene sind: die borstige (Aira involucrata) aus Spanien, die glanzgrasartige (A. pubescens) aus dem südlichen Europa und dem nördlichen Afrika, die südliche (A. antarctica) aus Neuseeland, die chinesische (A. chinensis) aus China, und die borstenartige Schmiele (A. setacea), deren eigentliches Vaterland noch unbekannt ist. Hingegen hat er zwey andere Arten, als: die capische (A. capensis), und die weichhaarige Schmiele (A. villosa), die sonst hierher gerechnet wurden, davon ausgeschlossen; letztere ist bey ihm die Melica gigantea. — Wir wollen die vorzüglichsten der einheimischen näher betrachten.

AIRA AQUATICA, Wasserschmiele; oder Schmiele mit einer ausgebreiteten Blüthenrispe, mit wehrlosen glatten Blumenspelzen, welche länger als der Kelch sind, und mit flachen Blättern. (Aira panicula patente, floribus muticis lævibus, calyce longioribus, foliis planis.) — Man sehe die 253. Tafel.

Sie heißt auch: Wasserschmieln; Wasserschmelen; Quellgras; Quellenschmiele; Wasserhirse; süßes Wassergras; Milenks; Milents; Milenz; Miliz; süßer Milenks; Süßwassergras; kleines Milizgras. — Lat. bey Haller Poa locustis bifloris glabris, florali gluma majori plicata ferrata; bey Scheuchzer Gramen miliaceum aquaticum; bey van Royen Aira culmo inferiore repente, flosculis muticis calyce longioribus, altero pedunculato; bey C. Bauhin Gramen caninum supinum paniculatum dulce. — Franz. Canche aquatique. — Engl. Water-hairgrass; sweet tasted Water-aira. — Holl. waterig Rietgras. — Schwed. kiar Tatel.

Diese perennirende Grasart wächst in ganz Europa auf feuchten Wiesen, wässerichten Triften, überschwemmten Plätzen und in kleinen Bächen. Sie blüht vom May bis zum Julius und August.

Ihre Wurzel ist ausdauernd, gegliedert, weißlicht, oder auch braunlicht und kriechend. Die Halme sind von einem bis zwey Fuß hoch und darüber, röhrenförmig, gegliedert, gebogen und von den Scheiden der Blätter umgeben. Die Blätter sind zart, glatt und zugespitzt. Die Scheiden der Blätter sind gestreift, glatt, und endigen sich mit einem häutigen, durchsichtigen Rande. Die Blüthenrispe ist sehr auseinander gebreitet, lose; die Blüthenstiele sind ungleich ästig und abwärts gebogen. Der Kelch ist gemeiniglich zweyblüthig; ein Bälglein ist zweymal so lang als das andere: beyde sind zugespitzt, bald weiß, purpurfarbig, bald grün und braun gefärbt. Das größte Bälglein ist rundlicht, und mit einer scharfen Spitze versehen. Die Spelzen sind ungleich, häutig, stumpf, am Ende weißlicht. Die Staubbeutel sind purpurfarbig, die Narben ebenfalls und federig.

Die Wasserschmiele ist eines der schönsten und besten deutschen Gräser, denn obschon sie in einem schlammigen und ausgesäuerten Boden wächst, und hier eine Höhe von zwey bis dritthalb Fuß erreicht, so ist sie dennoch locker, nicht holzig, sondern süß und saftreich. Wächst sie hingegen unter andern Grasarten, so bleibt sie niedriger, und sie vergeht ganz, wenn dergleichen nasse Wiesen durch tiefe Abzugsgräben trocken gemacht werden. Frisch giebt sie für Ochsen, Pferde und Schafe ein sehr nahrhaftes blattreiches Gras, und auch als Heu getrocknet ist sie allem Viehe ein gesundes, angenehmes Futter. Herr Gleditsch [1]) hält diese Art Schmiele für das ächte

[1]) Gleditsch vermischte Abhandlungen III. Band, Seite 338.

Tab. 253.

Aira aquatica.
Wasserschmiele

Tab. 255.

Aira cespitosa.

Rasenartige Schmiele.

Miliggras, da doch andere Oekonomen sonst dem Wasserrispengrase (Poa aquatica) diesen Namen beylegen, oder wohl gar beyde mit einander verwechseln, obschon sie nach botanischen Merkmahlen hinlänglich von einander verschieden sind. Uebrigens hält auch dieser angesehene Schriftsteller die Wasserschmiele, für die süßeste und nahrhafteste Grasart unter dem Bruchheue, auf welcher nebst dem Wasserrispengrase (Poa aquatica), die eigentliche Kraft dieses Futters beruhe. Um dieses Vorzugs willen verdiente sie wohl überall in sumpfigen Wiesen anstatt des Riedgrases (Carex) und des Schwadengrases (Festuca fluitans) sorgfältig gebauet zu werden. — Nach Hrn. Schreber wird, in einem trockenen Boden, aus der Wasserschmiele eine Abart mit einem fünfblättrigen Kelche, und mit sehr von einander stehenden Blümchen. Daß aber jene Schriftsteller, welche diese Grasart für eine blosse Varietät des Wasserrispengrases (Poa aquatica) halten, sich offenbar irren, habe ich schon oben beyläufig mit Hrn. Gleditsch erinnert, und es wird in der Folge bey der Beschreibung des letztern, noch mehr in die Augen springen.

AIRA CESPITOSA, Rasenschmiele; oder Schmiele mit flachen Blättern, mit einer ausgebreiteten Blüthenrispe, und mit Blumenspelzen, die mit Grannen versehen und am Grunde haarig sind: die Grannen sind gerade, kurz. (Aira foliis planis, panicula patente, petalis basi villosis, aristatisque: arista recta brevi.) — Man sehe die 253. c. Tafel.

Sie heißt auch: Rasenschmelen; rasentorfichte Schmiele; Ackerstraußgras; Ackerwindhalm; hohe Ackerschmiele; hohe Schmelen; Glanzschmelen; Moorschmelen; Rabisgras; Rohrgras; scharfer Schilf; Leethardel; Ackerrietgras. — Lat. bey Lamark Aira altissima; bey C. Bauhin Gramen segetum, panicula arundinacea; bey Vaillant Gramen pratense paniculatum, locustis parvis splendentibus non aristatis; bey Morison Gramen agrorum, latiore arundinacea comosa panicula; bey Haller Avena diantha, panicula ampliſſima patula bicolore; in der lappländischen Flora Aira panicula longissima tenui; in den Abhandlungen der Stockholm. Gesellschaft Aira paniculá patentissima, flosculis subaristatis sessilibus basi villosis, foliis planis; in den primitiis floræ salisburg. Aira foliis planis, paniculæ florentis ramis patentibus, corollæ superioris basi villosa, inferioris glabra, valva exteriori aristata, arista longitudine calycis. — Franz. Canche elevée. — Engl. turfy Hair-grass; great Corngrass; Hassock; rough Caps; bulls Faces. — Holl. veenig Rietgras. — Dän. Venusstraae. — Norweg. Engebunke;Raubunke; Fröeng. — Schwed. Tagt; Tatel. — Span. Aira de cesped. — Tunguf. Tscuka.

Diese Grasart wächst sehr häufig auf fruchtbaren, feuchten Wiesen und Aeckern, Weiden und an Gräben in ganz Europa; sie blüth im Junius, Julius, und ist ausdauernd.

Die Rasenschmiele hat mit dem eingentlichen Windhalme (Agrostis spica venti) sehr viele Aehnlichkeit, und führt auch deßwegen in der deutschen Sprache mit diesem nicht selten einerley Namen. In einem guten Boden breitet sie sich weit aus, und staudet stark; daher verdirbt diese Grasart in nassen Wintern und Frühjahren in tief gelegenen Gründen, wo Weizen gebaut wird, die ganze Weizenernte: denn sie überwächst den Weizen, lagert sich mit ihm bey starkem Regen, und macht auf diese Art; daß kaum die Aussaat wieder gewonnen wird. — Die Wurzel ist ausdauernd, faserig, gelbbraun. Der Halm wird sehr hoch; in den sumpfigen Gegenden von Lappland soll er oft Mannshöhe erreichen; seine Farbe ist oberhalb purpurroth, unterhalb bräunlich; übrigens bilden die Halme starke Stauden, welche die Wiesen etwas ungleich machen, aber auch, durch ihren dichten Wuchs das Moos ersticken. Die Blumenrispe hat eine etwas in das Röthliche fallende Silberfarbe. Die Blümchen sind gelbbraun.

So lange die Rasenschmiele noch jung und frisch ist, giebt sie für Kühe, Schafe und Ziegen ein gutes Futter; Schweine wollen sie nicht fressen, desto lieber aber gehen die Schafe und das Rindvieh daran, denn, so lange sie noch zart ist, und wenn sie vor der Blüthe, ehe noch die scharfen Grannen herauskommen, abgemähet wird, scheint sie für selbe eines der angenehmsten Gräser zu seyn, daher dieses Gras in den Kupferbergen von Dalekarlien auch am meisten gebaut wird. Als Heu hingegen taugt es nicht viel, das Vieh kommt dabey zurück und magert ab, weil seine Grannen sich in dem Zahnfleische einhäckeln, die Kinnladen wund reiben, so daß die Pferde und das Rindvieh die Freßlust darüber verlieren. Wenn diese Grasart auf Getreidefeldern überhand genommen hat, so kann sie nicht mehr gänzlich ausgerottet, sondern nur durch fleißiges Eggen in trockenen Sommern vermindert werden, weil das kleinste im Acker zurückbleibende Wurzelfäserchen fortwuchert; dieß ist auch die Ursache, warum man auf niedrigen Aeckern, im Moorgrunde, den Weizen erst im Oktober einsäet, damit nehmlich derselbe der Rasenschmiele im Wachsthume den Vorsprung abgewinnen kann; was aber nicht geschehen würde, wenn man die Aussaat des Weizens früher unternehmen wollte. Hr. Germershausen [2]) sagt daher: „In den so„genannten Buschdörfern des Sächs. Amtes Belzig und der angränzenden Gegend der „Mark, ist dieses Gras das allerbeschwerlichste Unkraut auf dem Acker, und die Wur-

---

[2]) Oekonomisches Reallexikon. IV. Band, Seite 347.

Aira flexuosa.
Gebogene Schmiele.

„zeln werden daselbst mit dem Namen Pähden (fast die einzigsten Graswurzeln daselbst) „bezeichnet.“ Aber auch die Wiesen sind, nach seiner Angabe, in diesen Gegenden stark mit dieser Grasart besetzt, welche dort, wenn man sie vor der Blüthe, ehe noch die Grannen herauskommen, abmähet, als ein sehr gutes und kräftiges Heufutter gebraucht wird. — Sonst wird noch das Stroh dieses Grases zu allerhand feinen geflochtenen Arbeiten benützt, und die Blüthen desselben, zwischen die Kleider gelegt, sollen die Motten oder, nach dem österreichischen Dialekte, die sogenannten Schaben, davon abhalten 3). Die zusammengedrehten langen und glatten Halme dieser Grasart können endlich noch zum Reinigen der thönernen Tabackspfeifen benützt werden.

AIRA FLEXUOSA, gebogene Schmiele; oder Schmiele mit borstenartigen Blättern, ziemlich nackten Halmen, mit einer ausgebreiteten Blüthenrispe, und mit gebogenen Blumenstielen. (Aira foliis setaceis, culmis subnudis, panicula divaricata, pedunculis flexuosis.) — Man sehe die 253. b. Tafel.

Sie heißt auch: Drathschmiele; gebogene Schmelen; Flitterschmelen; Baschgras; Waldgras; Weddegras: Silberbocksbart, — Lat. bey Scheuchzer Gramen alpinum nemorosum paniculatum, foliis angustissimis, locustis splendentibus aristatis; bey Bauhin Gramen nemorosum paniculis albis, capillaceo folio; in der lappländischen Flora Aira panicula rara, calycibus albis; bey Haller Avena diantha pedunculis flexuosis, floribus basi villosis, locustis ovatis. — Franz. Canche flexueuse. — Engl. heath Hair-grass. — Holl. bogtig Riedgras. — Dän. Eng-havre. — Norweg. Markebunke; Rövstreng. — Schwed. Krus Tatel.

Sie wächst auf grasreichen Plätzen, in Wäldern auf Bergen, auf trockenen Höhen, Felsen, und auf andern groben, sandigen, steinigen Boden in ganz Europa. Sie blüht im Junius, Julius; und ist ausdauernd.

Dieses Gras unterscheidet sich von den übrigen Arten der Schmiele, durch seine fast nackten Halme, durch die gebogenen Blumenstiele, und durch die starken Grannen der Blumenspelzen hinlänglich. — Sie ist so, wie die vorhergehende Art, und unter den nehmlichen Bedingnissen, als ein gutes Futter für Pferde, Schafe und für das Hornvieh zu gebrauchen; auch die Rennthiere finden an diesem Futter vielen Geschmack 4).

---

3) Kalm, Schwed. Abhandlungen. VII. Band Seite 660.

4) N. T. Host, Icones & descriptiones graminum austriac. Vol. II. Vindob. 1802. tab. 43. auch auf tab. 41. Aira aquatica; tab. 42. A. cespitosa: tab. 44. A. aphylla; und tab. 45. A. subspicata.

AJUGA.

Günsel.

Diese Pflanzengattung gehört, dem Sexualsysteme zufolge, in die 14. Klasse, in die 1. Ordnung; weil ihre Blumen zwey ungleich lange Paare von Staubfäden und unbedeckte Saamen haben.

Als Gattungsmerkmahle kommen folgende Kennzeichen in Anschlag: Der Kelch ist eine einblättrige Blumendecke, welche kurz, zur Hälfte fünfspaltig, beynahe gleich und bleibend gefunden wird. Die Blumenkrone ist einfach rachenförmig; die Röhre erscheinet walzenförmig, etwas gebogen; die Oberlippe sehr klein, aufrechtstehend, etwas zweyspaltig, abgestumpft; die Unterlippe groß, offenstehend, dreyspaltig, abgestumpft: der mittlere Lappen ist am größten und verkehrt-herzförmig, die Seitenlappen sind klein, rundlicht. Die Staubgefäße bestehen aus vier pfriemenförmigen aufrechten Staubfäden, welche über die Oberlippe hervorragen; zwey davon sind länger, die andern zwey aber kürzer, und sie tragen zweyknöpfige Staubbeutel. Das Pistill besteht aus einem viermal getheilten Fruchtknoten, an welchem der fadenförmige Griffel an Lage und Länge den Staufäden gleich ist; an der Spitze theilt sich der Griffel in zwey feine Narben, von denen die untere allezeit kürzer gefunden wird. Saamengehäus ist kein eigentliches vorhanden; sondern der bleibende Kelch ist oberhalb eingebogen, und schließt so die Saamen in seinem Schooße ein. Die Saamen sind etwas länglicht, vier an der Zahl.

Von dieser Pflanzengattung, deren Species von Durantes und van Royen unter den Gamander (Teucrium), von Ribin unter den Poley (Pulegium) gerechnet wurden, zählt Linne sechs Arten auf; zwey davon: der morgenländische (Ajuga orientalis) und der niederliegende Günsel (Ajuga decumbens) sind in Asien, die übrigen vier aber in Europa zu Hause. — Herr Willdenow hat ihre Anzahl auf zehn vermehrt; die neu hinzugekommenen sind: der Ackergünsel (Ajuga Chamæpytis), welcher in ganz Europa, dann in den nördlichen Gegenden von Asien, Afrika und Amerika einheimisch ist; der griechische Günsel (A. chia), aus der Insel Chios; der Ivagünsel (A. Iva), aus dem südlichen Europa; und der weidenblättrige Günsel (A. salicifolia), aus Armenien. — Alle zu dieser Gattung gehörige Arten sind krautartige, perennirende, kriechende und niedrige Verzierungspflanzen, mit sechs bis zwölf Stengeln, die meistens

Tab. 254.

Ajuga Pyramidalis.
Goldene Gunsel.

nur eines Fingers lang sind, unten mit kleinen, einfachen, eyrunden Blättern besetzt, und aufwärts mit vielen Blumen geziert erscheinen, welche um den Stengel quirlförmig geordnet sind, bey einigen eine dichte kleine Aehre bilden, im Frühlinge blühen, und schon im Julius eine Menge reifer Saamen zurück lassen. — Wir werden nur zwey, der vorzüglichsten einheimischen Arten, näher betrachten.

AJUGA PYRAMIDALIS; pyramidenförmiger Gunsel; oder viereckig-pyramidenförmiger, weichhaariger Gunsel, mit sehr großen Wurzelblättern. (Ajuga tetragono-pyramidalis villosa, foliis radicalibus maximis.) — Man sehe die 254. Tafel.

Er heißt auch: Berggunsel; blauer Guckguck; blauer Steingunsel; Günsel; Guldengünsel; Steingünsel; Pyramidengünsel; goldener Gunsel; Güldengünsel; edle Brunellen; Schlagkraut; Lorenzkraut; im Zillerthal Blavellen; Melcherdötzen. — Lat. in der schwedischen Flora Ajuga tetragono-pyramidalis; bey Scopoli Bugula genevensis; in den primitiis floræ salisb. Ajuga tetragono-pyramidalis foliis angulato-incisis; bey Tournefort Bugula; bey Renal Phyllochnois; in den Apotheken Consolida media, Bugulum; bey Miller Bugula foliis obtuse dentatis, caule simplici; bey Bauhin Consolida media pratensis cœrulea; sonst noch Bugla, Bugula pyramidalis, Symphitum medium, Prunella cœrulea. — Franz. Bugle pyramidale. — Engl. pyramidal, oder mountain Bugle. — Ital. Bugula pyramidale. — Span. Ajuga pyramidal. — Port. Ajuga, oder Bugula pyramidal. — Holl. pieramidaal Senegroen: Zegegroen; Ingroen. — Dän. Vunt-wit; aedel Vunt-wit. — Norweg. Kiringkruk; Jorddduppa; Jordkuk; Jonsokkol. — Isländ. Jonsvaka. — Schwed. Kiärringkruka- Miölkgubbar.

Man findet dieses perennirende Gewächs, jedoch nicht sehr häufig, an trockenen warmen, grasichten Orten, auf sandigen Plätzen, an Straßen, auf Aeckern, Wiesen und in Wäldern um die Wurzeln der Bäume, in Schweden, Dännemark, Norwegen, dem nördlichen Deutschland, in der Schweiz, auf den Pyrenäen, und auf den Gebirgen von Crain; es blüht im May.

Die Wurzel ist einfach, faserig, treibt keine Auslaufer. Aus einer Wurzel sprossen mehrere einfache, aufrechte, von einem halben bis zu einem ganzen Fuß hohe Stengel hervor, welche viereckig, hohl, mit weichen Haaren besetzt, und besonders auf den Stellen, wo die Blätter sitzen, und oben zwischen den Blumen sehr rauch sind. Die Blätter haben keine Stiele, sondern sie sitzen ziemlich dicht, paarweise einander gegenüber und kreuzweise geordnet, fest am Stengel; sie sind länglicht; eyförmig, etwas abgestumpft, auf der obern Fläche schön sattgrün, auf der untern gelblichgrün, mit Haaren besetzt, vom Grunde an, etwa ein Drittheil ganzrandig, nachher

aber bis an die Spitze ungleich weitläufig stumpfsägenartig gezähnt. Die Wurzelblätter sind sehr groß, die untersten ungefähr anderthalb Zoll lang, die Blätterpaare werden dann aber nach obenzu immer kleiner, bis sie endlich an den Gipfeln der Zweige, wo die Blumenwirteln stehen, eigentlich nur Deckblätter abgeben, welche anfangs noch grünlich sind, näher nach der Spitze zu aber meistens immer violettblauer, und zuletzt auch ganz blau werden. Sie sind abgestumpft, bisweilen an der stumpfen Spitze in eckige Lappen getheilt, und so gestellet, daß ein Paar, welches den Blumenquirl bedeckt, immer mit dem folgenden Paare ein Kreuz bildet. Die Blumen kommen aus den Winkeln der Blätter hervor, sitzen an den Enden der Zweige, meistens in sechsblumigen Quirln bey einander, und bilden eine Art kurzer Blumenähre. Sie sind gewöhnlich hellblau mit dunkelblauen Streifen, und ihre Kelche stark mit Haaren besetzt; der fernere Charakter der Blüthen ist schon oben beschrieben worden. Die ganze Pflanze hat keinen Geruch, und einen schwach zusammenziehenden bitterlichen Geschmack. Der gerade aufrechte Stand der Stengel, die verhältnißmäßige Abnahme der Größe der Blätter, und die zuletzt ährenförmigen Blumenquirl geben der ganzen Pflanze ein pyramidenförmiges Ansehen, woher sie auch ihren Namen erhalten hat.

Der Nutzen des pyramidenförmigen Gunsels ist nicht von Bedeutung; als Futterkraut hat er keinen Werth, und höchstens nur, wenn die Blätter noch sehr jung sind, wird er von den Schafen gefressen. Seine Blumen liefern den Bienen ziemlich viel Stoff zu Wachs und Honig. — Am meisten wurde er noch in den vorigen Zeiten in der Heilkunst gebraucht; denn das Kraut, welches zwar keinen Geruch, aber einen etwas zusammenziehenden und bittern Geschmack hat, war ehedem officinel; und einen Absud davon rühmte man als ein höchst wirksames Mittel, um es in der eiternden und brandigen Bräune zum Gurgelwasser zu verwenden. Zum Arzneygebrauche muß die Pflanze noch sehr jung, zeitig im Frühlinge eingesammelt werden. Inzwischen wird diese und die folgende Art häufig mit einander verwechselt, und die letztere, welche ohnehin viel zahlreicher wächst, anstatt der erstern eingesammelt, daher auch beyde in den Apotheken unter dem Namen Herba Consolidæ mediæ oder Herba Bugulæ, noch hier und da vorkommen. In Betreff der vermeintlichen Arzneykräfte sind sie auch wirklich nicht von einander unterschieden; und da sie billig andern wirksamern Arzneymitteln, in der Materia medica Platz machen mußte: so wird sie jetzt selten mehr von den Aerzten verordnet.

Dieses Gewächs wird bisweilen auch der Abwechselung wegen in Gärten auf Blumenbeeten u. d. gl. gepflanzt. Es hat ein ziemlich gutes zierliches Ansehen, ist sehr dauerhaft; kommt überall auf den Rabatten ohne sonderliche Pflege vortrefflich fort; wird vom Saamen gezogen, der gewöhnlich im Junius reif, und im Herbste desselben Jahres ausgesäet wird; und kann durch das Verpflanzen zu einer spätern Flor gebracht

Tab. 254. b.

Ajuga reptans.
Kriechende Gunsel.

werden. — Man hat auch Varietäten des pyramidenförmigen Gunsels mit weißen, blaßrothen und gelben Blumen, die auf die nehmliche Art behandelt, und in Gärten gezogen werden können, um eine abwechselnde Mannigfaltigkeit zu erzwecken.

AJUGA REPTANS, kriechender Gunsel; oder glatter Gansel, dessen Wurzeln kriechende Seitensprossen haben. (Ajuga glabra stolonibus reptantibus.) — Man sehe die 254. b. Tafel.

Er heißt auch: Waldgunsel; blauer Gunsel; Guldengünsel; Goldengünsel; Wiesenkräutchen; Heilkräutchen; gemeiner goldener Gunsel; Zapfenkraut; blauer Guckguck; im Zillerthal, Melcherbötzen. Lat. bey Gorter Ajuga foliis obovatis crenatis, caule simpliciſſimo, stolonibus reptantibus; bey Schreber Ajuga caule simplici erecto, stolonibus repentibus, foliis ovatis crenatis; im Cliffort. Garten Teucrium foliis obverse ovatis crenatis, caule simpliciſſimo, stolonibus reptatricibus; bey Haller Bugula flagellifera foliis ovatis dentatis; bey Bauhin Consolida media pratensis cœrulea; in den primitiis floræ salisb. Ajuga caule tereti, basi stolonifera; bey Dodonäus Bugula; bey Scopoli Bugula reptans; in den Apotheken Consolida media, Bugula officinalis, Prunella. — Franz. Bugle; petite Consaide; Bugle rampante; Consoude moyenne. — Engl. common Bugle; meadow Bugle; Sickl-wort; middle Consound. — Ital. Bugola serpeggiante; Consolida mezzana. — Span.. Ajuga ralirera; Consuelda media. — Port. Ajuga rosteira, Consolda mediana; Bugula. — Holl. Kruipend oder gemmeen Senegroen; Ingroen. — Dän. Vunt-urt som kryber frem langs ved Jorden. — Schwed. Krypande Kiäringkruka. — Russ. Tschiwùschtschaja trawà — Poln. Zywokaſt czerwoni, Glowienki ozervone. Böhm. Swalnik prostredndii. — Ungr. Kösép; Nadaly-fù.

Man findet diese perennirende Pflanze häufig in ganz Europa, vorzüglich im südlichen Theile auf feuchten Wiesen, an Bächen, in Wäldern und auch an Strassen; sie blüht im Frühlinge, oft schon im März, bis im Junius.

Die Wurzel ist faserig, und sie treibt, außer den sehr einfachen Stengeln, noch verschiedene kriechende, wurzelnde Seitensprossen, durch welche sich diese Pflanze sehr schnell und stark vermehret; diese Auslaufer aber blühen nicht selbst, sondern sie treiben nur aus ihren Knoten aufs neue eigene Wurzeln, wodurch die Vermehrung vor sich geht, indem sich eben so viele neue Pflanzen daraus bilden. Der Stengel ist aufrecht, abgestumpft viereckig oder beynahe rund, selten kaum bis auf einen Fuß hoch und glatt. Die Blätter sind, an der Wurzel des Gewächses, gestielt, die am Stengel aber stillos, den Stengel zur Hälfte umfassend, paarweise einander gegenüber stehend, umgekehrt eyrund, ziemlich glatt, am Rande etwas gekerbt, dunkelgrün oft

bräunlich, größer und runder als bey der vorigen Art. Die Blumen kommen aus den Achseln der Blätter, oben am Stengel, und nahe unter dem Gipfel, in mehrblumige Wirteln gesammelt hervor, und bilden durch ihr allmähliges Ausblühen eine Art von Blumenähre; sie sind an den Kelchen weichhaarig, von Farbe gemeiniglich blau und mit einem weißen Fleck bezeichnet. Die Saamen werden im Junius und Julius reif. Die Wurzel hat einen zusammenziehenden Geschmack: das Kraut ist saftig, schmeckt anfangs süßlich, hernach etwas bitter und gelinde adstringirend.

Das Rindvieh und die Schafe fressen den kriechenden Gunsel ziemlich gern, besonders wenn er noch jung und zart ist; seine Blumen geben, wie die vorige Art, den Bienen viel Stoff zu Honig, und das schon sehr zeitig im Frühlinge und noch spät im Sommer, so lange nehmlich die Blüthezeit dauert. — Ferner werden die Wurzeln, Blätter und Blumen in der Heilkunst gebraucht; zwar heut zu Tag weniger, als in vorigen Zeiten. Man rechnete dieses Gewächs ehedem unter die sogenannten Wundkräuter, und rühmte den frisch ausgepreßten Saft des Krautes oder den Absud desselben, um Wunden und Geschwüre damit zu waschen und zu bähen, wodurch die Schmerzen gemildert und die Heilung befördert werden sollte. Auch zum Gurgeln in der Angina ulcerosa, als Trank bey Blutflüssen und dem weißen Flusse, und im letzten Falle noch als ein stärkendes zusammenziehendes Waschmittel der äußern Geburtstheile, will man den Absud des kriechenden Gunsels wirksam gefunden haben. — Die zuvor beschriebene Art soll, wie Einige glauben, an Arzneykräften vorzüglicher seyn, als diese; allein sie sind gewiß durchaus einander gleich, und werden auch in den Apotheken gewöhnlich mit einander verwechselt, so daß das, was wir zuvor von dem pyramidenförmigen Gunsel in dieser Rücksicht gesagt haben, füglich auch für den kriechenden Gunsel gelten kann; übrigens ist der Unterschied zwischen beyden doch auffallend und leicht zu bemerken, denn, ohne auf den botanischen Charakter der Blätter Rücksicht zu nehmen, erstere ist überhaupt durchaus größer und hat keine auslaufenden Wurzelsprossen, die doch an der letztern so sehr auffallen. — Endlich könnte der kriechende Gunsel vielleicht auch in der Färberey gebraucht werden, indem die ganze Pflanze, mit Alaun gesotten, eine schöne zimmetfarbe Brühe giebt, welche glückliche Versuche erwarten läßt.

In Gärten wird diese sehr gemeine Art kaum gezogen werden, und die Behandlung wäre dieselbe, welche bey der vorigen Art angegeben wurde. — Man hat auch Varietäten des kriechenden Gunsels mit weißen, röthlichen und himmelblauen Blumen.

ALCEA.

Herbstrose.

Diese Gewächsgattung gehört in die 16. Klasse, in die 9. Ordnung, weil ihre Blumen viele in ein einziges Bündl verwachsene Staubfäden haben. Van Royen zählte sie daher unter die Klasse der Säulenträger (Columniferæ). — Der Name Alcea ist von dem griechischen Worte Alke, ein Arzneymittel, hergeleitet, und er wurde von den ältern Aerzten bald dem Sigmarskraut (Malva Alcea), bald dem Eibisch (Althea officinalis) beygelegt.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Kennzeichen zu bemerken: Der Kelch besteht aus einer doppelten Blumendecke; die äußere ist einblättrig, zur Hälfte sechsspaltig, mehr offenstehend, bleibend; die innere ist ebenfalls einblättrig, zur Hälfte fünfspaltig, größer und mehr bleibend. Die Blumenkrone hat fünf verkehrt herzförmige, am Rande ausgezackte, weit von einander gebreitete, an der Basis mit einander verwachsene Blumenblätter. Die Staubgefäße bestehn aus zahlreichen Staubfäden, welche unterhalb in einen fünfeckigen Cylinder verwachsen, oberhalb aber lose, und der Blumenkrone eingefügt sind, auf denen sich nierenförmige Staubbeutel befinden. Das Pistill hat einen flachrunden oder kreisförmigen Fruchtknoten, dessen Griffel walzenförmig und kurz ist; die Narben an demselben sind zahlreich (oft zwanzig) borstenförmig, so lang als der Griffel. Das Saamengehäus besteht aus häutigen Behältnissen (Saamenhäuten arillis), die wirtelförmig in einander gefügt sind, den säulenförmigen Fruchtboden umgeben, und einen flachen zirkelrunden Körper bilden; sie sind an dem äußern Umfange leicht von einander abzulösen, und nach innen zu klaffen sie aus einander. Die Saamen stehen einzeln; sie sind flach- oder zusammengedrückt-nierenförmig.

Herr Willdenow rechnet die Herbstrose unter die Eibischarten, indem sich beyde bloß allein in Betreff des Blumenkelches von einander unterscheiden; allein ob schon ich hierin vollkommen mit ihm übereinstimme: so muß ich sie hier doch, da ich kein botanisches System schreibe, und ich einmal Linne's Ordnung zum Führer gewählt habe, von einander getrennt aufführen. — Linne rechnet nur zwey Arten hierher, die beyde ursprünglich im Orient zu Hause sind; die eine davon; nehmlich die Herbstrose mit Feigenblättern (Alcea ficifolia), ist noch wenig bekannt, von der Rosenpappel (Alcea rosea) noch kaum durch bestimmte Merkmahle unterschieden, so daß

sie von vielen Botanikern bloß als eine Varietät von dieser angesehen wird. Wir wollen nun die letztere, die bey uns häufig in Gärten gezogen wird, näher beschreiben.

ALCEA ROSEA, gemeine Rosenpapel; oder Herbstrose mit ausgehöhlteckigen Blättern. (Alcea foliis sinuato - angulosis.) — Man sehe die 255. Tafel.

Sie heißt auch: Pappelrose; Gartenpappel; Rosenpappel; Mundrose; Baumrose; Halsrose; Aerintrose; Ernrose; Winterrose; Gartenmalve; Stockrose; Herbstrose; Glockrose; Rosenalcee; Herbstpappel; Malvenstockrose; Saatrose. — Lat. bey Willdenow: Althæa rosea foliis quinque seu septemlobo - angulatis; bey Cavanilles Althæa caule erecto, foliis rugosis cordatis quinque - seu septemangulatis crenatis; bey Dodonäus Malva hortensis; bey C. Bauhin Malva rosea folio subrotundo; in den Apotheken Malva hortensis; arborea, rosea, hortulana und romana. — Franz. Alcée rose; Mauverose; Passe rose; Rose treniere. — Engl. common Hollyhock. — Ital. Alcea rosea; Rosa cinese. — Holl. gewoone Stokroos; Winterroos. — Dän. Höstrose. — Schwed. Stockros. — Port. Malva da China; Rosa bastarda da China; Papoila da China. — Russ. Roscha; Grudnischnik. — Japan. Fjoo; Fujoo; Kibatisso.

Man findet dieses perennirende Gewächs ursprünglich in den gemäßigten Gegenden von Asien, als in China, Japan u. s. w. Durch die Cultur ist es gegenwärtig auch bey uns in Gärten sehr gemein; es kommt sehr gut fort, ist dauerhaft, und blüht vom Junius bis spät in den Herbst.

Die Wurzel ist weiß; lang und ästig. Der Stengel ist dick, leicht zerbrechlich, einfach; haarig und rauh anzufühlen; er wird sechs bis neun Fuß hoch, und ist öfters auf eine Länge von sechs Fuß mit Blumen besetzt; nur selten treibt der Hauptstengel mehrere aufwärtssteigende ähnliche Zweige. Die Blätter sitzen auf starken, langen, wolligen Stielen, welche mit zwey gespaltenen Blattansätzen bekleidet sind; sie stehen wechselsweise am Stengel; die untersten sind groß, fast rundlicht, buchtig, am Rande sägeförmig ausgezackt, die obern sind hingegen mehr eckig, in fünf bis sieben ausgezähnte Lappen abgetheilt. Am obern Theil des Hauptstengels in den Blattwinkeln, oft eine Höhe von mehreren Schuhen hinauf, bis an den Gipfel, sitzen, wie in einer langen weitläufigen Aehre, theils einzeln, theils zu zwey oder drey beysammen, die großen ansehnlichen Blumen auf kurzen Stielen; sie sind groß, rosenförmig; haben fünf verkehrt herzförmige, gefaltete Blumenblätter, einen doppelten, dicken, haarigen Blumenkelch, und blühen von unten nach aufwärts nach und nach auf. In der Mitte der Blumen sieht man entweder die an der Basis in ein säulenförmiges Bündl verwachsenen Staubfäden, oder die Blume ist gefüllt, und ganz voll mit

Alcea rosea.

Rosenpappel.

Blumenblättern. Ihre Farbe ist verschieden, meistens mehr oder weniger roth; übrigens haben sie einen schwachen, kaum merklichen Geruch, und einen schleimigen, schwachsalzartigen und etwas zusammenziehenden Geschmack.

Der Schönheit ihrer Blumen wegen wird die Rosenpappel bey uns in Gärten gezogen; sie dauert im Freyen leicht aus, steht gern in einem feuchten Boden, und auf einem offenen an der Sonne gelegenen Platze, und ist gegenwärtig sehr gemein. Man zieht sie vom Saamen, den man von den schönsten und am meisten gefüllten Blumen zu diesem Entzwecke einsammeln, und sorgfältig trocknen muß. Die einfachen oder schlechtfarbigen Blumenknospen soll man, noch ehe sie vollkommen aufblühen, abschneiden, damit ihr Blumenstaub nicht auf die Staubwege der andern guten Blumen kömmt, und diese dadurch ausarten. Der brauchbare Saame wird in seinen Kapseln bis in den Frühling aufgehoben, und vor dem Dumpfigwerden gehörig verwahrt; man säet ihn dann um die Mitte des Aprils in ein Beet von leichter Erde, und deckt ihn ungefähr einen halben Zoll hoch, mit eben dieser leichten Erde wieder zu. Haben die jungen Pflänzchen fünf bis sechs Blätter getrieben, so können sie entweder noch im nehmlichen Sommer, oder doch im darauf folgenden Herbste, an die Plätze versetzt werden, auf denen sie künftig, ihrer Bestimmung gemäß, zu bleiben haben, indem sie das öftere Versetzen nicht wohl vertragen. Erst im zweyten Jahre fangen sie zu blühen an, dauern aber hernach in der Wurzel viele Jahre fort, und blühen alljährlich, besonders wenn man immer, gegen den Herbst zu, die Stengel abschneidet, damit sich die Wurzel von neuem wieder gut bestocken kann. — Die Rosenmalven, haben wirklich ein schönes Ansehen, und dienen in unsern Gärten, besonders in den größern, um Rabatten, Blumenbeete und ähnliche Anlagen auszuzieren; vorzüglich gut nehmen sie sich in der Mitte von Parterren unter andern Blumengewächsen aus, wo sie aber bey Zeiten mit einem hohen Pfahle versehen, und angebunden werden müssen, damit sie von den starken Winden keinen Schaden leiden. Für kleine Gärten haben sie einen zu großen Wachsthum, und sie machen deswegen auf enge begränzten Blumenbeeten keine gute Wirkung.

Man hat Rosenpappeln von verschiedenen Abwechselungen in Rücksicht der Farbe ihrer Blumen: es giebt nehmlich welche mit weißen, blaßrothen, hoch- und dunkelrothen, purpurfarbigen, violetten, fleischfarbigen und gelben einfarbigen Blumen; auch kommen einige mit bunten Blumen, obgleich etwas seltener, vor. Von jeder Sorte insbesondere hat man wieder einfache und gefüllte. Alle diese Varietäten sind zwar nicht beständig; indessen, wenn man den Saamen von den am stärksten gefüllten Blumen sorgfältig aufbewahrt: so werden die daraus gezogenen Pflanzen, so wohl in Betreff der Farbe, als auch des gefüllten Baues der Blumen, meistens wieder jenen ähnlich werden, von denen der Saame genommen

wurde; wenn man anders, wie ich schon zuvor erinnerte, keine einfachen oder schlechtfarbigen Blumen in der Nähe wachsen ließ, durch deren Blumenstaub der Saame der guten Sorten hätte verdorben werden können. — Man kann die Vermehrung der einzelnen Abarten der Rosenpappel zwar auch durch das Zertheilen der Wurzeln, das im Herbste geschehen muß, erzwecken; allein dieses Verfahren ist unsicher, weil die Wurzeln dabey sehr leicht verfaulen. In den vorigen Zeiten hat man die Rosenpappeln ordentlich blumistisch gezogen, nach Sortimenten geordnet und ausgesetzt, wie es z. B. mit Nelken und andern Blumengewächsen geschieht; allein da ihre Cultur keine geringen Geldauslagen für Stangen fordert, und da sie ferner schon sehr gemein geworden sind, so scheinen sie jetzt bey den Blumisten alles Ansehen und allen Werth verloren zu haben.

Was den fernern Nutzen der Rosenpappel betrifft: so können die jungen Blätter, wie auch die zarten Schößlinge, im Frühlinge unter den Salat gemischt und verspeist werden. Viele sehen einen solchen Salat sogar als eine Art von Frühlingsarzney an, und gebrauchen ihn eine Zeit lang, anstatt einer andern ordentlichen sogenannten Maycur, ununterbrochen fort; indem er, mit den Humoralpathologen zu sprechen, die Säftmasse verbessern, den im Körper befindlichen Unrath auflösen, und durch ein gelindes Purgieren fortschaffen soll; dieses letztere thun insbesondere die Sprossen. Allein seit dem man weiß, daß ein sogenanntes periodisches Ausreinigen des Körpers nicht nur allein zwecklos ist, sondern sogar noch schädlich werden kann: so sind wohl die Frühlingscuren überhaupt, und insbesondere auch der Gebrauch dieses Salates, als solche, ganz aus der Mode gekommen. — In der Heilkunst ist die ganze Pflanze ihrer erweichenden und gelind anziehenden Arzneykräfte wegen bekannt; die Wurzeln, Blätter und Saamen in Milch gekocht, wurden gegen Husten, Heiserkeit und Schwindsucht empfohlen, da sich aber die gehofften Wirkungen durch die Erfahrung nicht bestättigten, so kamen sie ganz wieder in Vergessenheit. Nur die Blumen der Rosenpappel, welche zugleich mit den Kelchen eingesammelt werden, sind noch gegenwärtig in einigen Apotheken als officinell vorhanden. Man gebraucht sie in einem Aufgusse, als ein milderndes, schleimiges, gelinde zusammenziehendes Mittel, bey verschiedenen Entzündungen und in den obengenannten Krankheiten. Am meisten aber wird dieser Aufguß zu Gurgelwassern, mit Essig und Honig vermischt, bey Entzündungen und Geschwüren in der Mundhöhle und im Halse angewendet. — In der Landwirthschaft wird von diesem Gewächse weiter kein Gebrauch gemacht, und man bemerkt nur, daß die Bienen seine Blumen häufig besuchen, und den Blumenstaub wegtragen. Sein technischer Nutzen beruht darauf, daß man aus dem weichen, faserichten, holzichten Theile der Stengel, ohne Zusatz von Lumpen, soll Papier verfertigen können, an dessen Weiße und Feinheit nichts zu tadeln wäre.

Alchemilla vulgaris.
Gemeiner Sinau.

Wir haben noch eine Varietät der Rosenpappel, welche sich durch nichts, als durch die jährige Wurzel von der Hauptart unterscheidet. Sie heißt bey Cavanilles Althæa sinensis caule erecto glabro inferne ramoso, foliis cordatis scabris crenatis angulatis, radice annua.

ALCHEMILLA.

Sinau.

Diese Pflanzengattung gehört in die 4. Klasse, in die 2. Ordnung; weil ihre Blumen vier Staubfäden und nur einen Staubweg haben.

Als Gattungsunterschiede kommen folgende Merkmahle in Betrachtung: Der Kelch ist eine einblättrige, bleibende und röhrenförmige Blumendecke, mit einem flachen, achtmal getheilten Rande und mit abwechselnden kleinen Läppchen. Blumenkrone keine. Die Staubgefäße bestehen aus vier aufrechtstehenden, pfriemenförmigen, sehr kleinen, auf der Mündung des Kelches aufsitzenden Staubfäden, die mit rundlichen Staubbeuteln versehen sind. Das Pistill hat einen eyrunden Fruchtknoten; einen fadenförmigen, an der Basis des Fruchtknotens eingefügten Griffel von der Länge der Staubfäden, an welchem die Narbe kugelförmig ist. Saamengehäus ist keines vorhanden; sondern der Hals des bleibenden Kelches ist geschlossen und nicht von einander klaffend. Die Saamen stehen in denselben einzeln; sie sind eyrund zusammengedrückt.

In der vierzehnten Ausgabe des Linneischen Pflanzensystems sind von dieser Gewächsgattung vier Arten angegeben; von denen drey in Europa wild wachsen, und ausdauernd sind; die vierte einjährige hingegen (Frauenmantelartiger Sinau, Alchemilla aphanoides) im nördlichen Amerika zu Hause ist. — Hr. Willdenow zählt sechs Arten, darunter sind die neu aufgenommenen: der capische Löwenfuß (Alchemilla capensis) vom Vorgebirge der guten Hoffnung; und der Ackerlöwenfuß (Alchemilla Aphanes), der in Europa und im Orient gefunden wird. — Nur der gemeine europäische Sinau soll ein Gegenstand unserer nähern Betrachtung werden.

ALCHEMILLA VULGARIS, gemeiner Sinau; oder Sinau, dessen Blätter in Lappen getheilt sind. (Alchemilla foliis lobatis.) — Man sehe die 256. Tafel.

Er heißt auch: gemeiner Löwenfuß; Frauenmantel; Frauenbiß; großer Sanikel; Gänselgrün; Aschnitz; Sinam; Sindau; Taubehalt; Thauhaltauf; Thauroſen; Alchimille; Alchymiſtenkraut; Unſer lieben Frauen Mantel; Marienmantel; Marienkraut; Trauermantel; Bettlersmantel; Löwentappen; Silberkraut; Güldengänſerich; Günſelgrün; Gänſegrün; Sternkraut; Mutterkraut; Ohmkraut; Helft. — Lat. bey Moriſon Alchimilla perennis viridis major, foliis ex luteo virentibus; bey Theodor Alchimilla ſtellaria; bey Haller Alchemilla foliis ſerratis, palmatis ſeminovemfidis; und Alchemilla folio integro ſtellato polygono; bey van Royen und im horto cliffort. Alchemilla foliis palmatis; in der lappländiſchen Flora Alchemilla foliis ſimplicibus; bey Willdenow Alchemilla foliis reniformibus novemlobis acute dentatis, corymbis terminalibus; bey Fuchs Pes leonis; bey Bauhin Pes leonis und ſtellaria; in den Apotheken Alchemilla officinarum, planta leonis, Stella herba, Droſea, Pſiadium; Branca leonis, Sophia chirurgorum; Sanicula major, Alchymilla, Cemos; Droſera, Droſium, Heliodroſium; Leontopodium. — Franz. Alchimille commune; Pied de lion; Patte de lion; Herbe de l'etoile; Pinneux; Piepoux. — Engl. common Ladies-mantle; Lions paw; Bearsfoot. — Ital. Alchimilla commune; Pie di leone; Erba ſtellaria. — Holl. gemeen Leeuwenvoet; onzer Vrouwen Mantel. Dän. Synov; Synav; Sinnau; Lövefod; Matiä-Kaabe; Vor Frue Kaabe. Norw. Marikaape; Kaapegras; Kaaſegraes; Mariknap; Murriſtak; Skaakgraes. — Schwed. Kaport; Mariæ Kapa; Varfru Mantel; Kapgraes; Stjernört. — Span. Alchemilla vulgar; Pie de leon; Alquimilla; Eſtela; Eſtelaria; Eſtrellada. — Port. Alchimilla vulgar; Pe de Leaö; Garra de Leaö; Eſtellaria. — Ruſſ. Soroko-pritoſchnaja-trava; Lewòwa lapa trawa. — Kirgiſ. Kas Dſchabrak. — Poln. Przewrotnik ziele; Przywrotziele. — Böhm. Lewowa-noha; Strzjbrnic; Husjnuzka. — Ungr. Oroszlàn talpu fü.

Man findet dieſe Pflanze in ganz Europa, auf niedrigen feuchten Wieſen, Weiden und auch in gebirgigen Gegenden. Sie blüht vom Anfange des Frühlings bis in den Sommer hinein; und iſt ausdauernd.

Der gemeine Sinau, welcher nicht mit der Acmelle (Verbeſina Acmella L.) zu verwechſeln iſt, bildet, ohne ſich von der Erde zu erheben, einen anſehnlichen Buſch. Seine Wurzel iſt holzig, walzenförmig, perennirend, abgebiſſen, aus vielen dicken Faſern zuſammengeſetzt, welche ſich in einem feuchten Boden ſehr weit ausbreiten; beyde ſind von auſſen ſchwarzbraun, inwendig weißgelblich; ſie haben keinen Geruch, aber einen bittern, gelinde zuſammenziehenden Geſchmack. Unmittelbar aus der Wurzel entſpringen, in einem Kreiſe herum viele große nierenförmig-cirkelrunde, am Rande in ſieben bis neun oder auch mehrere, nicht ſehr tiefe, bald rundliche, bald

stumpfeckige, immer aber feinsägenartig gezähnte Lappen abgetheilte, aderige, gefaltete, sanft rauhe und schöne Blätter, welche ungefähr anderthalb bis zwey Zoll lang und eben so breit, auf der obern Fläche hellgrün, auf der untern blaßgrün sind, und auf langen starken Stielen sitzen. Ihre Farbe ändert sich nach dem Boden ab, auf welchem sie stehen; an feuchten Orten sind sie schön sattgrün, an trockenen Orten aber werden sie heller, oft gelbgrün und noch überdieß fast etwas rauher. Sie haben ziemlich ansehnliche Rippen, die auf der untern Fläche gewöhnlich sehr blaßgrün, bisweilen aber, so wie manchmal auch der Rand der Wurzelblätter, etwas röthlich sind. Ihres jetzt beschriebenen Baues wegen sehen sie den altmodischen gefalteten Mänteln der Frauen in etwas ähnlich, daher man auch dieser Pflanze den Namen, Frauenmantel, gegeben hat. Außer dem haben die Wurzelblätter unten noch einen langen verschiedentlich ausgezackten Schweif, der anfänglich schön hellgrün ist, in der Folge aber röthlich wird. Zwischen den Wurzelblättern steigt der runde ziemlich dicke Blumenstiel, welcher anfangs ganz auf der Erde darnieder liegt, und sich nur nach und nach schwach erhebt, in die Höhe, steht aber nie vollkommen aufrecht; er wird einen Fuß hoch, theilet sich in verschiedene Aeste, ist an den Enden zweytheilig, und hat an jedem Gelenke ein kleineres, kürzer gestieltes Blatt, welches übrigens wie die Wurzelblätter gestaltet ist. Diese Blätter sitzen wechselsweise am Stengel, und sind so wie die Wurzelblätter, mit einem Blattschweife versehen, der aber kürzer ist, und eine Art von häutigen ausgezackten, bisweilen röthlich eingefaßten Trichter ausmacht, durch welchen der Stengel hindurch geht. Aus diesen Trichtern kommen auch Aeste hervor, auf deren Gipfeln, eben so wie am Hauptstengel, sich Blüthenbüschel zeigen. An den Enden der Zweige stehen dann die flachen zweytheiligen, sehr kurzstieligen Blumensträußer. Außer diesen Blumensträußern am Ende des Stengels und der Zweige, wachsen auch einzelne Blumen in den Theilungswinkeln. Die Blumen sehen bleichgrün, auch bisweilen weiß aus, haben gelbe Staubbeutel, keine Blumenkronen, wie wir schon oben, bey der Beschreibung des generischen Charakters gehört haben, und sind überhaupt ganz unansehnlich, so daß die Schönheit der Pflanze ganz allein auf den Blättern beruhet. Die Saamen sind gelb, und immer zwey und zwey derselben in einem Kelche eingeschlossen. Uebrigens hat das Kraut keinen Geruch, aber so wie die Wurzel, einen bittern, etwas zusammenziehenden, balsamischen Geschmack, welcher beym frischen Kraut am stärksten ist, durch das Austrocknen aber nach und nach immer schwächer wird.

Diese Pflanze spielte in den ältesten Zeiten, bey den Alchymisten, eine wichtige Rolle; sie gaben ihr den Namen coagulum mercurii, und glaubten das Queckfilber, oder nach ihrer Sprache, den latronem fugitivum, servum ambulantem &c. mittelst derselben coaguliren zu können. Sie gebrauchten daher theils die Pflanze selbst zu ihrem sogenannten Goldpulver, theils sammelten sie auch das, in die Falten

der Sinaublätter getrettene Thauwasser fleißig ein. Von dieser Verwendung zu den geheimnißvollen Arbeiten der Hermetiker, erhielt sie den Namen Alchymistenkraut (Alchymilla). — Ferner ist der gemeine Sinau als eines der besten Futterkräuter, in den gebirgigen Gegenden von Europa, vorzüglich bekannt; indem seine Blätter ein gesundes und sehr nahrhaftes Futter für alles Vieh abgeben. Es wäre daher wohl zu wünschen, daß alle Viehtriften, nebst andern Gewächsen, auch mit dieser Pflanze recht dicht bewachsen wären. Herr von Haller meldet in seiner botanischen Reise durch die Schweiz, daß an dem Berge Armus, wo es sehr fette Rindsweiden giebt, alle Tage von 70 Kühen 400 Maaß Milch, welche im Gewichte 12 Centner ausmachen, gemolken werden, und daraus ein einziger fetter Käse von 80 Pfund verfertigt werde; und dieses komme meistens daher, daß an den untern Bergen eine große Menge Sinau, an den mittlern der Spitzwegerich, und an den Aeckern die Muttern (Mutellina), eine Art Kümmel, im schönsten Ueberflusse wachse [1]). — Die Blüthen des Sinau werden von den Bienen fleißig besucht.

Hr. Gleditsch [2]) empfahl den gemeinen Sinau auch zur Gerberey, so daß er schon in dieser Rücksicht einen häufigern Anbau verdiente. — In der Heilkunst war er ehmals, als ein gutes Wundkraut bekannt, und man wollte austrocknende, gelinde stopfende, verdickende und zusammenziehende Arzneykräfte an ihm bemerkt haben. Bey Matthiol, Tabernämontanus u. a. war diese Pflanze als ein blutstillendes, die monatliche Reinigung beförderndes und antiepileptisches Mittel in großem Ansehen. Das Pulver der Wurzel des gemeinen Sinaus, und vorzüglich des Alpensinaus (Alchemilla alpina), in Wunden gestreut, soll die Blutungen stillen; das Dekokt derselben bey einer Schwäche der Eingeweide und gegen Lungengeschwüre mit Nutzen gebraucht werden; und den weinichten Aufguß des Krautes empfiehlt Hr. Gleditsch als ein Surrogat der Fieberrinde. — Dieser gerühmten Eigenschaften wegen werden, auch noch heut zu Tag, die Wurzeln und Blätter des gemeinen Sinaus in einigen Apotheken als officinell aufbewahrt. Zum Arzneygebrauch sollen aber beyde im Frühlinge, wenn die Blätter noch klein sind, eingesammelt werden; denn im hohen Sommer, wo sie noch einmal so groß zu seyn pflegen, haben sie keine Wirksamkeit mehr.

Will man diese Pflanze, ihrer Brauchbarkeit wegen, künstlich vermehren, so kann sie durch das Zertheilen der Wurzeln, welches am besten im Herbste ge-

---

1) De la plante appellée Alchimilla, ou Pied de lion, pour servir de nourriture aux bestiaux; steht im Journ. Oeconom. Mai. 1762, pag. 230 — 236.

2) Gledjtsch vermischte botan. Abhandlungen, III. Band, Seite 348.

schieht, oder auch durch den Saamen fortgepflanzt werden, welcher ebenfalls zu dieser Jahreszeit ausgesäet werden muß; denn wenn die Aussaat erst im Frühlinge geschehen sollte, so kann man sich, im selben Jahre, selten einen guten Erfolg von ihrem Wachsthume versprechen. Sie liebt einen nassen Boden und eine schattige Lage, und unter diesen Umständen, in einer guten schwarzen Erde, wird die Pflanze viel größer, und sie bestockt sich sehr stark, wenn sie anders gehörig verpflanzt, und nicht durch den Saamen, sondern durch das Zertheilen der Wurzeln, was allezeit den Vorzug verdienet, vermehrt wurde.

Man hat auch eine Varietät des gemeinen Sinaus, welche bey Bauhin unter dem Namen Alchemilla vulgaris, bey Tournefort als Alchemilla alpina pubescens minor vorkommt. Linne hält sie für eine Spielart des Alpensinaus; und bey Miller ist sie als: Alchemilla hybrida foliis lobatis fericeis acute serratis, segmentis involucri subrotundis seine zweyte Art. Sie kommt in ihren Eigenschaften mit der Hauptart überein, ist viel seltener, hat in Lappen getheilte, weichhaarige, spitzigsägenartig gezähnte Blätter, und am Blumenkelche zugerundete Einschnitte.

ALISMA.

Froschlöffel.

Diese Pflanzengattung gehört in die 6. Klasse, in die 5. Ordnung; weil ihre Blumen sechs Staubfäden und viele Staubwege haben. Der Name, Alisma, scheint aus dem Griechischen, Alysmos, Beängstigung, entstanden zu seyn. — Bey Tournefort hat diese Gattung den Namen, Damasonium.

Als Gattungsunterschiede kommen folgende Merkmahle in Betrachtung: Der Kelch ist eine dreyblättrige Blumendecke: die einzelnen Blättchen sind eyrund, ausgehöhlt, bleibend. Die Blumenkrone hat drey zugerundete, ziemlich große, flache, aus einander fallende Blumenblätter. Die Staubgefäße bestehen aus sechs pfrimenförmigen Staubfäden, die kürzer als die Blumenkrone sind, und fast runde Staubbeutel tragen. Das Pistill hat mehr als fünf Fruchtknoten, einfache Griffe und abgestumpfte Narben. Das Saamengehäus besteht aus zusammengedrückten Kapseln, die einzelne kleine Saamen enthalten.

Von dieser Pflanzengattung hat Linne acht Arten aufgezählt; darunter fünf in Europa, und drey in Amerika einheimisch sind. Hr. Willdenow führt zehn Ar-

ten an, indem folgende zwey neu aufgenommen wurden: nehmlich der pfeilblättrige Froschlöffel (Alisma sagittifolia) aus Guinea, und der kriechende Froschlöffel (Al. repens) aus Spanien und dem nördlichen Afrika. — Wir wollen nur eine einzige Art, als die merkwürdigste unter ihnen ausführlicher abhandeln.

ALISMA PLANTAGO AQUATICA, Wasserwegerich; oder Froschlöffel mit eyrunden spitzigen Blättern, und mit Früchten, welche drey stumpfe Ecken haben. (Alisma foliis ovatis acutis, fructibus obtuse trigonis.) — Man sehe die 257. Tafel.

Er heißt auch: gemeiner Wasserwegerich; Waldsbart; großes Froschlöffelkraut; breiter Wasserwegerich; gemeiner Froschlöffel; Wasserfroschlöffel; Hasenlöffel; Froschwegerich; Pfeilkraut; Seifenkraut; Waldbart; Gutberath. — Lat. bey Tragus, Tabernämontanus, Camerer und Matthiol. Plantago aquatica; bey C. Bauhin Plantago aquatica latifolia, auch Plantago aquatica major; bey Tournefort Damasonium; bey Haller Damasonium foliis ellipticis lanceolatis, capitulo rotunde triquetro; bey Gmelin und in der lappländischen Flora Alisma fructu obtuso trigono; in den Apotheken auch Barba sylvana, Plantago palustris. — Franz. Fluteau; Fluteau plantaginé; Plantain d'eau. — Engl. great Water-plantain Plantain-alisma. — Ital. Alisma plantaggine aquatica. — Holl. groote Water-Weegbree. — Dän. Vand-Veybred; Godberaad. — Norweg. Vandgroeblad. — Isländ. Kisurgras. — Schwed. Stakra. — Span. Alisma llántén; llantén acuatico. — Port. Tanchagem aquatica. — Russ. Poputnik wodjanoi; Buluk. — Poln. Babkawodna. — Böhm. Ssiroky gitrocyl. — Ungr. vizi Uti fü.

Man findet diese perennirende Pflanze in ganz Europa, bey Seen, an Bächen, Gräben, Flüssen und in allen sumpfigen Gegenden. Sie blüht vom Junius bis in den Herbst.

Seine Wurzel giebt sehr viele dicht auf einander liegende Fasern von sich; sie ist weiß, und wie eine Zwiebel, in mehrere Häute eingehüllt. Sein Stengel wächst aufrecht, ohne Blätter, und zu einer beträchtlichen Höhe, er ist stumpf dreyseitig; die Aeste entspringen immer mehrere aus einem Knoten des Stengels, sie stehen in Quirln rings um diesen herum in einer Scheide von drey Deckblattchen; sie sind von ungleicher Länge, und theilen sich wieder auf gleiche Weise in Aeste, und diese zuweilen noch einmal in Endzweige. Die Deckblätter sind ey-lanzettförmig, ungestielt, zugespitzt, kurz, etwas häutig. Die eigentlichen Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel; sie sitzen in einem Kreise beysammen auf langen Stielen, sind eyrund-lanzettförmig, zugespitzt, ganz glatt, gelblich grün, haben auf ihrer Oberfläche mehre-

Alisma Plantago aquatica.
Gemeiner Wasserwegerich.

re Rippen, welche gegen die Spitze zu zusammen laufen, keinen Geruch, aber einen scharfen schleimigen, bitterlichen, gelinde zusammenziehenden Geschmack, und sind überhaupt den Blättern des Wegerichs (Plantago) ähnlich, nur um vieles zärter und feiner. Die Blumen sind, in Vergleichung mit der übrigen Pflanze, klein, aber desto zahlreicher, doch auf jedem Blumenstiele immer nur eine einzige; sie haben sechs Staubfäden und ungefähr zwanzig Staubwege mit einfachen Griffeln; ihr Kelch besteht aus drey eckigen abgesonderten Blättchen, und bleibt an der künftigen Frucht. Die Blumenkrone hat, ehe sich die Blume ganz öffnet, eine rosenrothe, späterhin eine mehr weißliche Farbe; sie fällt bald ab, ist im Umrisse kreisförmig, und besteht aus drey rundlichen Blumenblättchen. Jede Blume hinterläßt zwölf bis zwanzig trockene und länglichte Saamenkapseln, deren jedes nur einen Saamen enthält, und welche alle zusammen ein stumpf dreyeckiges Köpfchen bilden; sie sitzen gemeinschaftlich auf der Spitze des Blumenstiels auf, und sind in drey Zirkelschnitte abgetheilt.

Diese Pflanze äußert schon beym Verkosten eine beträchtliche Schärfe, beynahe wie der Sumpfhahnenfuß (Ranunculus Flammula), wodurch sie schon den Verdacht einer schädlichen giftigen Beschaffenheit auf sich ladet. Sie ist dem Viehe, und vorzüglich den Pferden, wenn sie davon genießen, nachtheilig; und einer Nachricht zufolge, die uns M. Fabregow [1]) hinterlassen hat, brachte ihr Genuß dem Hornviehe und andern Thieren den Tod. — Die Schafe lassen diese Pflanze auf Weiden unberührt stehen, und nur die Ziegen sollen sie, wie man behaupten will, ohne Nachtheil genießen. — Die Bienen holen sich von den Blüthen viel Stoff zu Wachs und Honig.

In der Heilkunst kann der Wasserwegerich als ein blasenziehendes Mittel gebraucht werden; denn seine Schärfe ist so stark und mächtig, daß wenn das frische Kraut roh und bloß gestampft, äußerlich auf die Haut gelegt wird, vorzüglich an Stellen, die mit einer wässerigen Geschwulst behaftet sind, nach einer Zeit Blasen entstehen, durch die eine Menge Feuchtigkeit ausgeleert werden kann. — Auch innerlich gebraucht soll er, da ihm einige Aerzte zusammenziehende und kühlende Kräfte zugeschrieben haben, nützlich seyn, und besonders in Hemorrhoidal-Beschwerden wohlthätige Wirkungen äußern. Allein, nicht nur daß uns hierüber zuverläßige Beobachtungen fehlen, sondern noch überdieß, wenn wir seine ihm eigenthümliche Schärfe in Betrachtung ziehen, so wird man mit Recht, an diesen gerühmten Eigenschaften zu zweifeln, die gegründeste Ursache haben; und Hr. Gmelin glaubt: daß bloß die Aehnlichkeit in

---

[1]) Description des plantes, qui naissent, ou se renouvellent autour de Paris. 1740. IV. Tom. Seite 43.

den Blättern des Wasserwegerichs, zu einer Verwechslung mit dem gemeinen Wegerich (Plantago) Anlaß gegeben habe, so daß man ersterem Wirkungen zuschrieb, die nur dem letztern eigen sind. Inzwischen kann vielleicht auch die Verschiedenheit des Bodens, in welchem er stand, auf seine größere oder geringere Schärfe einen mächtigen Einfluß haben, und seine Eigenschaften und Wirkungen verändern. Uebrigens rühmt Hr. de Haen [2]) den Aufguß dieser Pflanze als ein sehr wirksames Mittel gegen den Stein an; in wie fern aber auch diese Behauptung gegründet sey, ist noch keines weges durch hinlängliche Erfahrungen bewiesen. — Endlich sollen arme Landleute sich eines Absudes der Blätter des Wasserwegerichs, zum Waschen unreiner brandiger Geschwüre, und der Kopfräude oder des gutartigen Kopfgrinds, im letzten Falle aber öfters zu ihrem Schaden bedienen.

ALLIUM.

Lauch.

Diese Zwiebelgewächsgattung gehört in die 6. Klasse in die 1. Ordnung; weil ihre Blumen sechs Staubfäden nnd uur einen Staubweg haben. Der Name Allium scheint von dem griechischen Worte aleo, ich vermeide, hergeleitet worden zu seyn; was so viel heißen soll, als daß viele Personen den Geruch davon nicht vertragen können.

Als Gattungsmerkmahle sind folgende Kennzeichen zu unterscheiden: Der Kelch ist eine gemeinschaftliche, verwelkende, rundlichte Blumenscheide, welche in eine Spitze auslauft, und in der die Blüthe eingeschlossen ist. Die Blumenkrone hat sechs länglichte aufrechtstehende Blumenblätter. Die Staubgefäße bestehen aus sechs pfriemenförmigen Staubfäden, die oft so lang als die Blumenkrone sind; und länglichte, aufrechte Staubbeutel tragen. Das Pistill besteht aus einem Fruchtknoten, der oberhalb der Einfügung der Blumenblätter, kurz, fast dreyeckig, an den Winkeln mit einer eingegrabenen Linie bezeichnet ist, und einen einfachen Griffel mit einer spitzigen Narbe hat. Das Saamengehäus ist eine sehr kurze, breite, dreyeckige, dreyfächerige und dreyklappige Kapsel, in wecher mehrere rundlichte Saamen enthalten sind.

Von hieser Gewächsgattung, deren Arten bey andern Schriftstellern unter verschiedenen Gattungsnamen: als unter Cepa, Alliopraſum, Porrum, Scorodopra-

---

2) Ratio medendi, part. IV. pag 258.

sum und Moly, vorkommen, von Ludwig und Linne aber unter ein gemeinschaftliches Genus (Lauch Allium) gebracht wurden, zählt man in der 14. Ausgabe des Linneischen Pflanzensystems von Murray, zwey und vierzig Arten. Hr. Willdenow aber hat drey und fünfzig, darunter kommen folgende als neu aufgenommene vor: wohlriechendes Lauch (Allium suaveolens), aus dem Oesterreichischen; schiefstieliges (A. deflexum), dessen Vaterland noch unbekannt ist; illyrisches (A. illyricum), aus Illyrien; geruchloses (A. inodorum), aus Carolina; gestreiftes (A. striatum), vom Vorgebirge der guten Hoffnung; narcissenblüthiges (A. narcissiflorum), auf den Gebirgen im südlichen Frankreich; piemontesisches (A. pedemontanum), aus Piemont; clusisches (A. clusianum), aus dem mittägigen Europa; dreysaamiges (A. tricoccum), aus Nordamerika; stellersches (A. stellerianum), aus Sibirien; haarblättriges (A. capillare), aus Valentia; und westindisches Lauch (A. gracile), aus Jamaica.

Alle Laucharten sind ausdaurende, mit knolligen zwiebelartigen Wurzeln versehene Gewächse, welche in allen Welttheilen zerstreut wachsen, und theils in der Küche, theils in der Heilkunst gebraucht werden. Aber auch die ursprünglich ausländischen und am meisten gebräuchlichen Laucharten sind bey uns schon so gemein geworden, daß es jetzt sehr schwer hält ihr eigentliches Vaterland zu bestimmen, indem einige derselben, durch ein zufälliges Vertragen des Saamens, selbst in unsern Gegenden hier und da, als wildwachsend, angetroffen werden. — Man macht bey den Laucharten noch vier Unterabtheilungen; indem man sie nehmlich in solche abtheilet, die flache Stengelblätter und eine kapseltragende Blumendolde haben, worunter die dreyzehn ersten Arten gehören; in solche, welche flache Stengelblätter und zwiebeltragende Blumenschirme haben, worunter vier; in solche, welche runde Stengelblätter und eine kapseltragende Blumendolde haben, worunter zehn; und in solche, welche Wurzelblätter und einen nackten Schaft haben, worunter dann alle übrigen Arten gehören. — Uebrigens giebt es von den Laucharten, welche in der Küche gebraucht werden, da sie durch die Cultur sehr mannigfaltig verändert wurden, in Betreff der Farbe, der Form und des Geschmackes der Zwiebeln eine Menge Varietäten, deren Namen und genaue Unterscheidung aber größtentheils noch sehr unbestimmt und unrichtig angegeben sind: so zwar, daß nicht nur allein einzelne Varietäten, sondern auch eigene Arten in manchen Gegenden oft einerley Namen führen, und daher häufig mit einander verwechselt werden. — Wir wollen jetzt die vorzüglichsten der gebräuchlichen Laucharten nach alphabetischer Ordnung, einzeln abhandeln.

ALLIUM ASCALONICUM, Schalotte; oder Lauch mit einem nackten runden Schafte, mit pfriemenförmigen Blättern, mit einer kugelförmigen Blumendolde, und mit Staubfäden, welche drey lange Spitzen haben. (Allium scapo nudo tereti, foliis subulatis, umbella globosa, staminibus tricuspidatis.) — Man sehe die 262. Tafel.

Sie heißt auch: Schlotte; Scharlotte; Aschlauch; Aeschlauch; Eßlauch; Schlottenzwiebeln; Winterzwiebeln. — Lat. bey Tragus Cepa sterilis; bey Matthiol Cepa ascalonica; bey C. Bauhin Cepa hyemalis, seu hyberna; im hort. cliffort. Cepa foliis subulatis, radicibus oblongis conglobatis. — Franz. Echalotte; Ail sterile; Echaloigne; Apetits. — Engl. ascalonian Garlik; Eschalot; Shallot; Escallions; Scallions. — Ital. Scalogni; Cipolle malige; Ascalogne; Scalogne. Span. Cebolla ascalonia; Escalona; Chalote. — Port. Echalota. — Holl. Chalotte. — Dän. Skalotlögen; Skalotten. — Schwed. Chalottenlök; Charlottenlök. — Böhm. Ofsleych. — Ungr. Mogyoro-hagyma.

Man findet diese Lauchart, welche ihren Namen von Ascala oder Ascalon, einer Stadt im gelobten Lande, erhalten hat, nach Hasselquist, in Palästina wild wachsend; bey uns wird sie häufig in Gärten gezogen. Sie ist ausdauernd, und blüht äußerst selten in unsern Gegenden; denn selbst die Kräuterkenner haben, erst in neuern Zeiten ihre Blüthe, aus dem Vaterlande dieser Pflanze erhalten.

Die Wurzel endigt sich meistens nur in einen Kopf oder in eine einzige Bolle, von der zahlreiche braune Wurzelfasern auslaufen; seltener sind mehrere Hauptbollen zugegen. Eine jede von diesen Zwiebeln hat unter einem braunlichen Häutchen mehrere kleinere Zwiebeln oder Bollen, die einen angenehmern Geruch und einen weniger scharfen Geschmack, als die gemeinen Zwiebeln haben. Das übrige Ansehen der Pflanze, kommt beynahe mit dem Schnittlauch (Allium Schoenoprasum) überein: Der Schaft nehmlich ist ziemlich nackt, rund, einer Spanne lang und darüber; die Blumenscheide häutig; die Dolde kugelrund, und hat Blumen wie der Schnittlauch, nur etwas kleiner; die Blumenblätter sind aufrecht, eyrund-lanzettförmig, blau, mit einer schwarzblauen Rückenschärfe; die Staubfäden sind so lang als die Blumenblätter, und eines um das andere immer wechselsweise sehr breit, an der Spitze dreymal gespalten; die Staubbeutel sind gelb, und der Griffel hat eine abgestumpfte Narbe.

Man gebraucht die Bollen oder Zwiebeln dieser Lauchart, welche einen, aus der gemeinen Zwiebel und dem Knoblauche gemischten, aber angenehmern, nicht so durchdringenden und scharfen Geruch und Geschmack besitzen, als Gewürz, häufig in der Küche. Vorzüglich im Frühinge, ehe noch die andern Zwiebelsorten ihre gehörige Größe haben, werden sie zu verschiedenen Fleischspeisen, Saucen und ähnlichen Ge-

Tab. 262.

Allium ascalonicum.
Schalotte?

richten, wenn sie noch grün sind, wie diese verwendet. Ihr Genuß ist dem Magen zuträglich, stärkt die Verdauungskräfte, und zugleich treiben sie den Schweiß und Harn in etwas; eine Eigenschaft, die mehr oder weniger, allen Laucharten zukommt. Indessen werden sie, als eigentliches Arzneymittel, in der Heilkunst nicht gebraucht; da sie aber im Frühlinge schon sehr zeitlich grün und für die Küche brauchbar sind, so verdienen sie, in einem jeden gut eingerichteten Küchengarten, allerdings einen Platz.

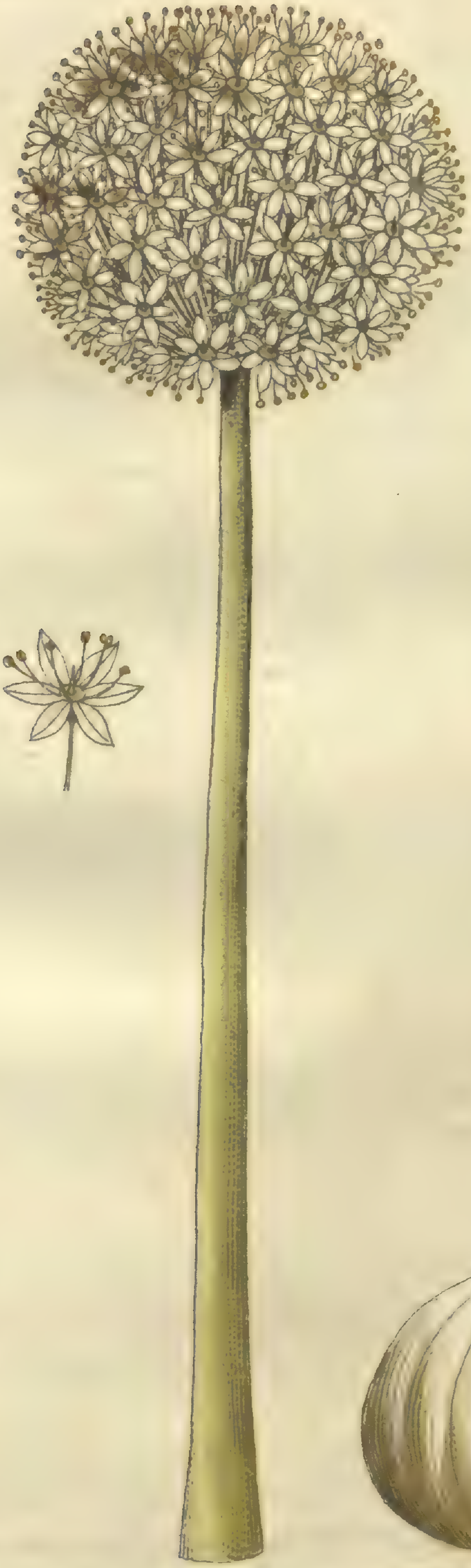
Man pflanzt die Schalotten, da sie bey uns keine Saamen ansetzen, und ausländischer Saame nicht immer zu haben ist, gewöhnlich durch das Zertheilen ihrer Zwiebeln fort, was entweder im Herbste oder im Frühjahre geschehen kann. Das Verpflanzen im Herbste verdienet unstreitig den Vorzug; denn da es vorzüglich darauf ankommt, sie so zeitig, als nur immer möglich, benutzen zu können: so wird man von den im Herbste gepflanzten, weil die Zwiebeln über Winter nicht erfrieren, und sie gleich mit dem eingehenden Frühlinge schon zu treiben anfangen, am ersten seine Erwartung mit einem glücklichen Erfolge belohnt finden. Sie kommen zwar in einem jeden Boden gut fort, am meisten aber vermehren sie sich in einem lockern, mürben und fetten doch nicht frisch gedüngten Lande; sie vertragen eine jede Lage gleich gut, und sind überdieß so dauerhaft, daß sie, selbst von unsern strengsten Wintern, nicht leicht Schaden, leiden. Im Oktober oder November wähle man also die stärksten und schönsten Brutzwiebeln aus, und setze sie in drey Fuß breite Beete oder Rabatten, sechs bis acht Zoll weit, reihenweise aus einander, und zwar so, daß die Keime der Zwiebeln nicht tiefer, als mit der Oberfläche der Erde, in gleicher Richtung stehen. Von den größern Bollen gibt man in jedes Setzloch immer nur einen, von den kleinern aber lieber zwey oder drey. Will man aber das Verpflanzen im Frühjahre vornehmen, so muß es sehr zeitig, gleich wenn sich gelindes oder Thauwetter einzustellen anfängt, oft schon mit Ende Januars, geschehen. — Sobald sich dann im Frühlinge die Keime der Zwiebeln über der Erde zeigen: so lockert man den Boden zwischen ihnen bisweilen mit der Hacke auf, reinigt sie vom Unkraute, und begießt sie bey trockener Witterung, so viel es nothwendig ist. Sie vermehren sich in kurzer Zeit außerordentlich, und im May, bey gelindem Wetter, auch noch früher, kann man schon anfangen, sowohl das Lauch als die Bollen in der Küche zu gebrauchen. Wenn aber im Sommer, gegen Johannis, das Kraut welk werden will: so müssen die Schalotten ganz ausgegraben, die Zwiebeln mit dem Kraute auf einen luftigen Boden zum Trocknen gebracht, und hierauf zur gelegenen Zeit gehörig gereinigt werden. Am besten verfährt man dabey auf folgende Art: sobald sie aus der Erde genommen sind, wäscht man sie im Wasser gut ab, legt sie dann an einem luftigen Orte, auf einem trockenen Boden, oder in der Sonne auf der Erde dünn aus einander, bis sie völlig abgetrocknet sind; hierauf schneidet man die trocknen Blätter und Wurzelfasern dicht an den Zwiebeln ab, bringt die letztern dann auf eine von Weiden geflochtene

Hürde, oder wenn es keine große Menge ist, in ein Sieb, und stellt sie über einen Backofen, oder an einen andern Ort, wo Feuer gehalten wird. Hier bleiben sie so lange, bis sie ganz dürre sind; während welcher Zeit man sie, wenigstens einmal des Tages, umwenden muß, damit sie auf einer Seite nicht zu stark und auf der andern, nicht zu wenig austrocknen. Findet man nun, daß die Bollen dürre genug sind, um ohne Nachtheil auf einander liegen zu können, so werden sie in eine Tonne, oder in was immer für ein anderes Geschirr gelegt, wo sie, besonders wenn sie recht reif geworden, nicht früher, als da ihre Blätter zu verwelken anfingen, ausgenommen, nnd gut getrocknet wurden, den ganzen Winter hindurch bis zur neuen Ernte, und auch noch längere Zeit, aufgehoben werden können. — Uebrigens, wenn es zuweilen geschehen sollte, daß die Blätter der Schalotten, vor ihrer gänzlichen Reife auf dem Beete welk oder gelb zu werden und zu verfaulen anfingen: so muß man die Zwiebeln sogleich, bevor auch sie völlig verderben, aus der Erde herausnehmen, und verbrauchen oder sorgfältig abtrocknen.

ALLIUM CEPA, Zwiebel; oder Lauch dessen Blumenschaft nackt, unten bauchig und länger als die rundlichten Blätter ist. (Allium scapo nudo, inferne ventricoso, longiore foliis teretibus.) — Man sehe die 260. Tafel.

Dieses Zwiebelgewächs heißt auch: Zwiebellauch; gemeines Lauch; Sommerzwiebel; Zipollen; Zibollen; Bollen; in Niedersachsen, Zippel; Zierel; in Deutsch-Lothringen und Sarwerden, Bull; Boll; in Oesterreich, Zwiefel. — Lat. bey Miller Cepa; bey C. Bauhin Cepa vulgaris; bey Haller Allium staminibus alterne trifidis, caule ad terram ventricoso; im Cliffort. Garten Cepa scapo nudo ventricoso foliis longiore, radice depressa; sonst noch Cæpa, Cœpa, Unio, — Griech. Krommyon und Kromyon. — Franz. Oignon; Ail à tigl ventrue; Ognon; Cibouilles. Oignon des cuisines; Chi; Cibo; Sabouillon, Sebo; Cébo; Oign; Penoign. — Engl. Onion; common Onnion; Chibbol; Cipa; Cipe: Bulve; Uinnen; Winwyn. — Ital. Cipolla; Ceola. — Span. Cebolla. — Port. Cebola. — Holl. Uijen, Ajuin; Ojuin; Uick; Uich; Cipel. — Dän. Légen; Rödlögen. — Isländ. Raudur; Laukur. — Schwed. Rödlök; Sipul. — Altnord. Unian. — Russ. Luk. — Poln. Cebula. — Böhm. Cybule. — Wallach. Tschapa. — Crain. Zheben. — Ungr. Vereshagyma. — Sibir. Kamennoi luk. — Wotjak. Sagon. — Tatar. Sogan. — Türk. Sochan; Zugar. — Pers. Pias. — Ind. Waffal. — Egypt. Basal. — Hebr. Rhazal. — Japan. Soo; Tito moli. — Chines. Txum Xi. — Cochinch. Cayhanh.

Tab. 260.



Allium Cepa.

Gemeine Zwiebel.

Das eigentliche Vaterland der Zwiebel ist nicht bekannt; indessen scheint sie doch aus Egypten und dem Orient nach Europa gekommen zu seyn. Bey uns wird sie gegenwärtig in Gärten und auf Feldern sehr häufig gezogen; sie ist ausdauernd, und blüth im Junius.

Die Wurzel besteht aus einer einzigen Zwiebel oder Bolle, welche nach unten zu mit vielen Wurzelfasern versehen, und von aussen mit mehreren trockenen dünnen Häutchen umgeben ist. In Rücksicht der Farbe, Form und Größe derselben herrscht eine große Verschiedenheit, wodurch die einzelnen Varietäten bestimmt und unterschieden werden, ihre Form ist doch immer mehr oder weniger rund und kugelförmig, und durch die Cultur erreichen sie öfters eine bewunderungswürdige Größe, so daß oft eine einzige ein halbes Pfund an Gewicht beträgt. Sie sind inwendig weiß, fleischig, saftig, und gleichsam aus lauter über einander gelegten Schalen zrsammengesetzt, die gegen die Mitte zu immer kleiner werden. Merkwürdig ist es, daß die Zwiebel wirklich dieß besondere an sich hat, daß eben nur bey ihr, gerade gegen die Natur und Beschaffenheit aller übrigen Laucharten, sich an ihrer Wurzel keine junge Zwiebelbrut ansetzt, sondern die einzige Haupt- oder Mutterzwiebel ganz allein gefunden wird; woher auch, aller Wahrscheinlichkeit nach, der lateinische Name Unio, der eine Einheit bedeutet, entstanden seyn mag. — Die Blätter sind rund, hohl oder röhrenförmig, lang, doch immer kürzer als der nackte Blumenschaft; sie kommen unmittelbar aus der Zwiebel, indem sie unten den Schaft scheidenförmig umgeben, und haben eine lauchgrüne Farbe. Der Blumenschaft ist gerade aufrechtstehend, rund, röhrenförmig ausgehöhlt, läuft nach oben zu immer dünner aus, ist aber unten, etwas über der Zwiebel bauchicht aufgetrieben, ganz glatt, blattlos, und hat mit den Blättern eine gleiche Farbe. Auf der Spitze des Schaftes sitzt der kugelförmige Blumenkopf, welcher aus zahlreichen, sechsblättrigen, weißen Blümchen, die schon oben näher beschrieben wurden, zusammen gesetzt ist. Zur Zeit, da der Blumenkopf in Saamen schießt, erhält er eine so große Schwere, daß der Schaft, wenn er nicht früher unterstützt wird, umgebogen und zuletzt ganz abgebrochen wird. Der Saame ist rundlicht, braunschwarz.

Die ganze Pflanze hat einen durchdringenden, eigenthümlichen, sehr scharfen und flüchtigen Geruch, und einen ähnlichen süßlichen Geschmack; bey der Zwiebel ist beydes am stärksten zu bemerken, weniger stark an den Blättern und den übrigen Theilen der Pflanze; bey den Saamen am schwächsten, und nur beym Reiben zwischen den warmen Händen vorzüglich bemerkbar. Wenn die Zwiebel noch frisch und roh ist, so zeigt sich ihre flüchtige heftig reizende Schärfe so auffallend und fühlbar, daß man selbe, ohne daß Thränen in die Augen treten, weder abschälen noch zerschneiden kann. Die Ursache dieser durchdringenden Schärfe scheint in einem sehr flüchtigen Alkali zu lie-

gen, das ganz frey, nicht durch schleimige und öhlichte Bestandtheile gebunden, zugegen ist, wie es doch bey andern Vegetabilien, die gewiß eine noch größere, aber keine so flüchtige Schärfe besitzen, der Fall seyn muß. Durch das Rösten oder Kochen der Zwiebeln wird ein großer Theil dieses flüchtigen Alkali ausgetrieben, wodurch dann nothwendig ihre durchdringende Schärfe wo nicht ganz aufgehoben, doch wenigstens sehr gemäßigt wird: so daß Leute, welche, des scharfen durchdringenden Geruches und Geschmackes wegen, vor den rohen Zwiebeln einen natürlichen Abscheu haben, dieselben, wenn sie gebraten, geröstet, oder gekocht sind, nicht nur allein wohl vertragen, sondern sogar mit Vergnügen genießen. — Ueberdieß enthalten die Zwiebeln auch sehr viel wässerige Bestandtheile, welche chemischen Versuchen zufolge, sieben Achtel ihres ganzen Gewichtes betragen sollen; beym Destilliren gaben zwölf Pfund Zwiebeln eine Menge eines starkriechenden Wassers, aber nichts von einem wesentlichen Oehle; und aus einer Unze erhielt man mit Weingeist sechs Quentchen, mit Wasser sechs ein halb Quentchen Extrakt.

In den Morgenländern und auf den Inseln des Archipelagus, sollen die Zwiebeln den besten Geschmack haben; und Hasselquist berichtet in seinen Reisen, daß er nirgends auf der ganzen Erde bessere und schmackhaftere Zwiebeln wachsen gesehen habe, als in Egypten; denn sie sind hier weder scharf noch hart, sondern süß, würzhaft und zart, weßhalb dann auch in diesem Lande der Genuß derselben beynahe unmäßig ist. Schon in den ältesten Zeiten waren die Zwiebeln, ihres Wohlschmacks wegen, bey den Egyptern sehr im Ansehen, ja sie wurden in einigen Städten sogar göttlich verehrt; und aus den Büchern Mosis wissen wir, daß die aus Egypten ausgewanderten Israeliten, in der Wüste nichts so sehr bedauerten, als den Mangel an Zwiebeln. Selbst noch heut zu Tage wünschen sich die Türken, daß sie noch einst im Paradiese dieselben genießen könnten.

Unter allen Laucharten wird die Zwiebel am häufigsten in der Küche verbraucht. Man kann sie zwar eigentlich nicht unter die Nahrungsmittel rechnen; denn wenn man sie zu häufig genießt, so werden die Verdauungswerkzeuge zu sehr gereizt, der Kreislauf des Blutes unmäßig vermehrt, Blähungen erzeugt, die Kräfte des Magens geschwächt, Verschleimungen der ersten Wege und andere Uebel verursacht. Gebraucht man sie hingegen als ein Gewürz oder als Speisezuthat mit dem gehörigen Maaße: so wird dadurch das Verdauungsgeschäft befördert, die Eßlust gereizt, die schleimige Beschaffenheit des Magens verbessert, die Ernährung befördert, und der Abgang des Harnes vorzüglich vermehrt; daher der Genuß der Zwiebeln, besonders Menschen von einer schlaffen Constitution, sehr zuträglich ist. — Roh und frisch bedienet man sich, hauptsächlich der kleinern weißen und mildern Zwiebeln, die man, gleich dem Knoblauch, klein zerschneidet, unter den Salat mischt, um die kühlenden Eigen-

schaften desselben zu mäßigen und den Magen zu stärken; gemeine Leute pflegen sie auch für sich allein, mit etwas Salz und Brod des Morgens, besonders bey feuchter Luft, zu genießen, um den nachtheiligen Einfluß der letztern zu verhindern, und bey arbeitsamen, mit guten Verdauungskräften versehenen Personen, wird dies Verfahren allerdings gute Dienste leisten. Uebrigens gebraucht man die Zwiebeln zu Saucen, verschiedenen andern gerösteten oder geschmorrten Gerichten, zu Ragouts u. d. gl. Zugleich geben sie den Fleisch- und Fischspeisen einen angenehmen Geschmack, wenn man sie nur abgeschält aber ganz hinzugiebt, damit gar kochen läßt, und dann wieder herausnimmt. Auch in Capaunen und anderes Geflügel gesteckt, damit gebraten, und dann wieder herausgenommen, oder, bey anderm Gebratenen, nur in die Bratpfanne geworfen, machen sie das Gericht angenehm und wohlschmeckend. — Zu den jetzt angeführten Gebrauch in der Küche kann man nicht nur allein die Bolle oder Zwiebel, sondern auch die Blätter verwenden; allein meistens doch nur die Bolle, daher diese Lauchart, vorzugsweise auch bloß mit dem Namen Zwiebel, belegt wird, indem gewöhnlich diese allein, die Blätter aber sehr selten, höchstens nur dann, wenn sie noch sehr jung sind, und in Ermanglung der Zwiebel, gebraucht werden.

In der Medicin ist die Zwiebel ihrer reizenden, schweiß- und harntreibenden, wurmwidrigen, blähungentreibenden, den Geschlechtstrieb befördernden und rothmachenden Arzneykräfte wegen bekannt. Innerlich wird sie selten gebraucht, und man wählet lieber den, mehr wirksamern, Knoblauch hierzu aus; allein, da die Zwiebeln nicht so scharf und weniger unangenehm sind, als der Knoblauch, übrigens aber mit demselben gleiche Arzneykräfte, nur in einem etwas geringern Grad, besitzen, so verdienen sie bey Kindern, zärtlichen Frauenspersonen und sehr reizbaren Menschen, in mancher Rücksicht vor jenem den Vorzug. Vorzüglich sollen sie nach den Erfahrungen eines Hales und Chomel im Gries vortrefliche Dienste thun; denn er machte den Versuch, steckte Blasensteine in aufgeschnittene Zwiebeln, und bemerkte, daß sie hier nach und nach kleiner wurden. Auch schon die alten Aerzte haben dem Safte der Zwiebeln eine steinzermalmende Kraft zugeschrieben; doch die von neuern Aerzten damit angestellten Versuche fielen bey weitem nicht so günstig aus, und wenn sich gleich die obige Wahrnehmung bestätiget, daß einige Blasensteine in dem Safte der Zwiebeln nach und nach aufgelöst und kleiner werden: so wird diese Erscheinung gewiß nicht von allen gelten können, da wir wissen, daß nach den Versuchen neuerer französischer Chemiker, eines Fourcroy und Vauquelin, die Blasensteine Coneremente von verschiedenen, mit mancherley Säuren imprägnirten, Erdarten seyn können, und daher, ihrer Natur nach, auch verschiedene Reagentien, als Auflösungsmittel, nothwendig haben. Dann, wenn wir bedenken, daß diese Krankheit bloß örtlich in der Harnblase ihren Sitz hat, und um sich von den auflösenden Arzneymitteln einen gutes [illegible] Erfolg versprechen zu können, dieselben auch

bloß örtlich, durch Einspritzungen z. E. angebracht werden müßten, welchem Verfahren aber die große Empfindlichkeit der Harnröhre, des Blasenhalses, der Blase selbst gegen dergleiche scharfe Substanzen und noch andere Hindernisse im Wege stehen: so fällt von selbst auf, daß der innerliche Gebrauch der Zwiebeln, wodurch zunächst auf die Verdauungswerkzeuge und den ganzen Körper überhaupt, auf die Blasensteine aber nur auf eine sehr entfernte, äußerst schwache Art gewirkt werden wird, kaum etwas zu leisten im Stande ist; um so mehr da, ohne anderweitigen Nachtheil des Kranken, die Gabe nicht so groß seyn kann, als nothwendig wäre, wenn man auf die Krankheit selbst mit Macht und Nachdruck hinwirken wollte. Höchstens könnte vielleicht beym ersten Anfange des Steines; oder bey einer Anlage zu demselben, der fortgesetzte Gebrauch des Zwiebels, in Rücksicht seiner harntreibenden Kraft, einigen Nutzen schaffen. — Die gebratenen Zwiebeln werden Lungensüchtigen angerathen, und sie sollen in der Engbrüstigkeit oder dem Asthma, wenn es von einem zähen Schleime herrührte, oft herrliche Dienste gethan haben. Gekocht in größerer Quantität genossen, führen sie ab, und theilen auch dem Harne einen starken stinkenden Geruch mit. — In einigen Apotheken hat man sogar ein destillirtes Wasser von den Zwiebeln vorräthig, das als ein vortreffliches auflösendes Mittel gerühmt wird; doch in den österreichischen Staaten ist es nicht gebräuchlich, und auch in andern Ländern sind mir aus den neuern Zeiten keine Erfahrungen hierüber bekannt.

Aeußerlich werden die Zwiebeln bey weitem häufiger, zu mancherley Endzweck in der Heilkunst benützt. Von dem frisch ausgepreßten Safte giebt man einen oder den andern Tropfen in das Ohr, oder auf den Zahn und das Zahnfleisch, um die Schwerhörigkeit und das Zahnweh, wenn selbe von einer rheumatischen Ursache herkommen, zu heilen. Die frischen Zwiebeln zerquescht, mit etwas Salz, Essig oder Branntwein vermischt, und als Umschlag auf den leidenden Theil aufgelegt, sollen sich gegen Brandschäden im stärksten Grade, ja selbst gegen den kalten Brand sehr wirksam bewiesen haben. Eben diese Mischung, wozu jedoch mehr Salz, bloß Essig und auch etwas Kornmehl, oder, wenn das Mittel wirksamer seyn soll, Senfmehl genommen werden muß, dienet als ein rothmachender, an empfindlichen Stellen und bey Kindern, sogar als ein blasenziehender Umschlag. Die zu einem Brey gekochten, oder unter der heißen Asche gebratenen Zwiebeln, werden bey Bubonen, Drüsengeschwülsten, Abscessen u. d. gl. als ein reizender, erweichender, zertheilender, oder auch die Eiterung befördernder und reifmachender Umschlag gebraucht; besonders aber werden die unter der Asche gebratenen, und mit ungesalzener Butter vermischten Zwiebeln, auf Goldaderknoten ubergelegt, um die Schmerzen zu stillen und die Knoten zu zertheilen, empfohlen. Ferner sollen, wenn man den behaarten Theil des Kopfes, des Morgens und Abends, mit gestossenen Zwiebeln ganz gelinde reibt, die ausgefallenen Haare, dadurch

viel schneller und dichter wachsen. Endlich ist es wohl eine bekannte Sache, daß hysterische Frauenspersonen, und andere in einer Ohnmacht liegende Menschen, wenn man ihnen eine frisch entzwey geschnittene Zwiebel unter die Nase hält, durch den beissenden und flüchtigen Geruch derselben, wieder erweckt und hergestellt werden können, und auch das Reiben an empfindlichen Stellen der Hautoberfläche mit zerschnittenen frischen Zwiebeln ist bey dergleichen Fällen, als ein zweckmäßiges Reizmittel, zu versuchen.

Man hat verschiedene Varietäten der gemeinen oder Sommerzwiebeln in unsern Gärten, deren vorzüglichster Unterschied größtentheils nur in der verschiedenen Form, Farbe und dem Geschmacke der Wurzelbolle besteht: sie sind überhaupt zweyerley, mit einer rothen und mit einer weißen Wurzelbekleidung, wo dann die Wurzelbollen bald kugelrund, bald plattrund, bald aber länglicht- oder eyrund gefunden werden. Bey C. Bauhin Cepa vulgaris floribus & tunicis purpurascentibus; Franz. Oignon rouge; und Cepa floribus & tunicis candidis; Franz. Oignon blanc. — Die vorzüglichsten davon sind insbesondere folgende: Die rothe gemeine und die große blutrothe Zwiebel; sie hat zwar unter allen Zwiebelsorten den stärksten, schärfsten und am meisten unangenehmen Geruch und Geschmack, wird aber doch, in Betreff des Anbaues, den übrigen Sorten hauptsächlich deswegen vorgezogen, weil sie sich unter allen am längsten hält, und die dauerhafteste ist. Ihre Wurzel ist meistens rundlicht, und mit einer Bekleidung umgeben, die ins Purpurrothe fällt. — Die Straßburger, kleine Bamberger, Wendische, Welsche und silberschalige Zwiebel; sie sind gewöhnlich entweder kugelrund erhaben, oder oval, die Farbe ihrer Wurzelbekleidung ist nicht immer dieselbe, sondern bald lichtbraun, bald blaßroth, stroh- oder auch citronengelb. Sie haben zwar alle einen feinern, lieblichern und süßern Geschmack, als die gemeine rothe Zwiebel, werden aber doch, ihrer geringern Dauer wegen, nicht so häufig gebaut. — Die weiße Spanische, kleine weiße Florentinische, Portugiesische und Egyptische Zwiebel, diese gehören zu den edelsten Sorten der Zwiebeln, sie haben meistens länglichrunde, mit einer weißen glänzenden, seltener mit einer röthlichen, feinen Haut bekleidete Bollen, welche, die Florentinische ausgenommen, eine ansehnliche Größe erreichen, so daß sie nicht selten fünf bis sechs Zoll im Durchmesser halten. Sie werden ihres milden sehr feinen Geschmackes wegen ausnehmend geschätzt, auf mancherley Weise zugerichtet und, ohne die Unbequemlichkeiten gemeiner Zwiebeln, verspeiset; man kann sie sogar roh genießen, und es ist nicht unwahrscheinlich, daß sie die gepriesenen Bulbi salaces der Alten seyn sollten [1]). — Es giebt außer den jetzt aufgezählten Va-

[1]) Joh. Beckmann's Beyträge zur Oekonomie, Technologie u. s. w. 5. Band, Seite 111.

rietäten der Zwiebel noch mehrere andere, die aber keine nähere Erwähnung verdienen, indem ihre Namen sehr willkührlich und ihre Unterscheidungsmerkmale sehr geringfügig und unbedeutend sind. Selbst bey den obigen vorzüglichen Abarten finden wir die charakteristischen Unterscheidungszeichen, einer jeden insbesondere, sehr schwankend und unbestimmt, weil sie nach der Beschaffenheit des Bodens, der Art der Pflege und anderer Nebenumstände, in Betreff des Geschmackes, der Form und der Farbe, der Bekleidung der Wurzelbolle verschiedentlich variren. Hr. Miller behauptet ebenfalls: daß alle Zwiebelsorten, wenn sie aus Saamen gezogen werden, sich nach und nach sehr verändern, und zuletzt ganz ausarten, so daß dadurch gleichsam eine Menge Zwischenvarietäten entstehen, von denen die letzte in der Reihe mit der ersten ursprünglichen, oft kaum mehr einige Aehnlichkeit hat. Am längsten soll sich noch die Straßburger Zwiebel, ohne auszuarten, erhalten.

Alle diese Zwiebelsorten werden bey uns gewöhnlich aus dem Saamen gezogen; und man hat bisher immer als einen gültigen Grundsatz angenommen, daß der Saame frisch und nicht über zwey Jahr alt seyn dürfe: allein Hr. Strohl [2]) hat der Niederrheinischen Landwirthschaftsgesellschaft zu Straßburg bewiesen, indem er derselben große, breite, aus dreyjährigen Saamen gezogene Zwiebeln vorlegte, daß man auch ältern Saamen, wenn er anders gehörig eingesammelt und gut aufbewahret worden, zur Aussaat verwenden könne. Er wiederlegte also das Vorurtheil, als ob dreyjähriger Saame nichts mehr tauge, durch eine unumstößliche Beobachtung und durch gelungene Versuche; inzwischen weiß man aber, daß auch schon zweyjähriger Saame, wenn er nicht gut in Acht genommen wird, sein Keimungsvermögen verlieren, und so unbrauchbar werden kann, wes bey einem dreyjährigen um so leichter geschehen wird; allein hieran ist offenbar nicht das Alter, sondern nur die schlechte Aufmerksamkeit, für eine gute Aufbewahrung des Saamens, Schuld. — Zur Zwiefelcultur hat man einen guten fetten, leichten, wohlgedüngten, gut umgegrabenen und vom Unkraute gereinigten Boden auszuwählen; indem dies Küchengewächs in einer magern, sandigen und steinigen Erde nicht fort kommt. Am angemessensten soll dasjenige Land dazu seyn, wo im Jahre zuvor Sommerkohl oder Kartoffeln gestanden haben; die Vorschrift hingegen, daß man selbes nicht allein vor dem Winter, sondern zum zweytenmal, auch im Frühlinge vor der Aussaat bearbeiten müsse, und daß kein ganz frisch gerührtes, auch kein neu, sondern nur ein schon vor einem Jahre gedüngtes Land genommen werden dürfe, scheint ganz überflüßig und unnöthig zu seyn; denn man weiß, daß in Gegenden, wo die Zwiebeln häufig

---

[2]) Reichsanzeiger, Gotha auf das Jahr 1802, I. Band, Num. 87. Seite 1072.

und mit dem besten Erfolg gebaut werden, seit undenklichen Zeiten immer ein und derselbe Fleck, ohne damit abzuwechseln, dazu verwendet, daß er alle Jahre mit frischem Kuhmiste stark gedüngt, und nur einmal zur Saat umgegraben wird; die Zwiebeln gedeihen hier ungemein, und man hat noch den Vortheil dabey, daß das Jäten und Reinigen des Landes vom Unkraute weniger Mühe macht, weil schon seit vielen Jahren beständig darauf gejätet worden ist, und sich folglich das Unkraut hier nicht so vermehren kann, als wenn mit dem Lande beständig umgewechselt würde.

Gegen das Ende des Märzes, oder im Anfange des Aprils wird der Saame, sobald der Boden vom Froste befreyet ist, bey trocknem Wetter, nicht gar zu dick ausgesäet. Auf einen Morgen Landes rechnet man sechs Pfund Saamen; die Gärtner aber nehmen gewöhnlich mehr, und säen dicker, damit sie desto mehr junge Pflanzen theils zum Früh-Verkauf, theils zum Versetzen ausziehen können. Eben so pflegt man auch Salat, Petersilien, Kohl u. d. gl. darunter zu säen; weil die Kohl- und Salatpflänzchen schon früher herausgenommen werden, bevor sie noch dem Wachsthume der Zwiebeln hinderlich sind, die Petersilien- und Pastinakwurzeln aber länger darin bleiben, und nach dem Herausnehmen der Zwiebeln Raum genug bekommen, um sich gehörig ausbreiten zu können. Inzwischen Gärtner, denen bloß an einer reichen und schönen Zwiebelernte gelegen ist, säen nur so viel Zwiebelsaamen, als nothwendig ist und ohne Beymischung eines fremden Saamens; denn wenn die Zwiebelpflänzchen zu dick aufgehen, so werden sie meistens sämmtlich schwach, und ihre Bollen durchaus niemals so groß, als wenn sie dünner gesäet worden. Ferner kann man sie, wenn sie zu dicht stehen, schwer behacken oder fretten, und wenn man sie durch das Ausziehen einiger Pflanzen, um etwas zu Markt zu bringen, verdünnert, oder wenn die andern darzwischen gebauten Küchengewächse ausgenommen werden: so wird nicht nur allein der Boden stark vertreten, sondern auch das Kraut der stehen gebliebenen Zwiebeln zerbrochen, welches beydes der künftigen Zwiebelernte nothwendig sehr nachtheilig seyn muß.

Sechs bis sieben Wochen nach der Aussaat werden die jungen Pflänzchen das erstemal gefrettet vom Unkraute gereinigt, und, wo sie näher als zwey Zoll beysammenstehen, ausgezogen, die ausgezogenen in kleine Büschel gebunden, und zum Verkauf auf den Markt gebracht. Nach fünf Wochen behacket man sie wieder, und zieht so viel Pflanzen aus, daß sie drey bis vier Zoll weit von einander zu stehen kommen. Endlich nach sechs Wochen wird zum dritten- und letztenmal gefrettet, wobey alles Unkraut sorgfältig hinweggenommen, und die Zwiebeln fast auf sechs Zoll, nach allen Seiten, von einander abgesondert werden, damit sich die Bollen gehörig ausbreiten und ihre vollkommene Größe erhalten können. Sollte hierauf, wegen einfallendem nassen Wetter, das Unkraut dennoch wieder die Oberhand gewinnen, so muß man dann durch das Feld gehen, und selbes mit den Händen ausziehen; denn da nunmehr die Zwiebeln anfangen Bollen zu be-

kommen, so darf man sie mit der Hacke nicht mehr beunruhigen. — Um die Mitte des Augusts fangen ihre Blätter an welk zu werden und einzuschrumpfen, was ein Beweis ist, daß die Zwiebeln ihr vollkommenes Wachsthum erreicht haben; sie müssen daher, bevor noch das Kraut vertrocknet, aus der Erde genommen, die Blätter an den äußersten Enden abgeschnitten, die Zwiebeln auf ein trocknes Feld oder auf einen luftigen Boden hingelegt und, wenigstens immer über den andern Tag, umgewendet werden, damit sie gut abtrocknen, ohne wieder aufs neue in die Erde Wurzeln zu treiben, was außerdem bey nassem Wetter sehr leicht geschehen könnte. Nach Verlauf von ein Paar Wochen werden sie hinlänglich abgetrocknet seyn, und bey trockenem Wetter nach Hause gebracht, um gehörig aufbewahrt werden zu können.

Die auf die jetzt beschriebene Art gewonnenen Zwiebeln, welche man an dem Orte, wo sie gesäet wurden, stehen ließ, bis sie gänzlich ausgewachsen waren, heißen Saatzwiebeln; sie bleiben etwas kleiner, als jene, welche an den versetzten Pflanzen wachsen, und die man Stechzwiebeln nennt. — Um aber noch schönere und zugleich frühe Zwiebeln zum Verspeisen zu erhalten, pflegt man auf folgende Art zu verfahren: man wählt nehmlich von den jährigen, aufbewahrten Zwiebeln die kleinsten aus, denn je kleiner und fester sie sind, desto mehr taugen sie zu diesem Endzwecke, setzt sie im Februar, oder auch später, je nachdem das Land früher oder später aufthauet, reihenweise auf allen vier Seiten eines Beetes, vier bis fünf Zoll aus einander, in Furchen, die zwey bis drey Zoll tief sind; worauf die Furchen mit der umgekehrten Hacke zugeschoben, und die Beete eben gezogen werden. Man hat sie fleißig vom Unkraute zu reinigen, und bey trockner Witterung gehörig zu begießen. Wenn dann im Frühlinge die Blätter und Stengel derselben hohl oder röhrig zu werden, und die Wurzelbollen sich auszubilden anfangen: so muß man das Kraut einknicken und niederdrücken, damit es nicht zu sehr in die Höhe wächst, und die Zwiebeln stockig und unbrauchbar werden. Schon im May, bisweilen auch noch früher, werden die Zwiebeln vollkommen und in der Küche zu gebrauchen seyn. Man nennt sie Satzzwiebeln, und bedienet sich ihrer den Sommer hindurch, weil sie sich zum Wintergebrauche nicht halten.

Will man Zwiebelsaamen erhalten, so hat man dabey folgendes Verfahren zu beobachten: Man wähle einige der dichtesten, schönsten und größten jährigen Zwiebeln aus, setze sie auf ein gehörig zubereitetes, drey Fuß breites Beet von guter Erde, reihenweise, von allen Seiten beynahe einen Fuß weit aus einander, in eine sechs Zoll tiefe Oeffnung, und ebne mit einem Rechen die Erde wieder darüber her. Dieses Aussetzen kann entweder noch im October oder November desselben Jahres, oder noch besser im März des darauf folgenden geschehen. Sobald sich die Blätter und Stengel zu zeigen anfangen, muß man sie vom Unkraute fleißig reinigen; eine einzige Zwiebel, je nachdem sie stark ist, wird drey, vier bis fünf Stengel treiben. Mit Anfang des Junius zeigen

sich die Saamenköpfe; damit sie aber weder vom Winde noch durch ihre eigene Schwere abgebrochen werden, so müssen sie mit beygesteckten Stäben, oder damit man nicht so viele Stäbe nothwendig hat, auf diese Art versichert werden, daß man vier Fuß lange Stangen in den Zwiebelreihen, sechs bis acht Fuß weit aus einander in die Erde schlägt, an diesen eine Schnur fest macht, die auf beyden Seiten an den Stengeln, etwas unter den Saamenköpfen hinlauft, und sie hält, daß sie nicht von Wind und Regen abgebrochen werden. An die Stäbe oder an die Schnur können, zur bessern Sicherheit, die Saamenstengel in der Folge auch angebunden werden; dieses darf aber nicht eher geschehen, als bis Sie ihre völlige Höhe erreicht haben, damit sie dadurch nicht gehindert sind, sich auszubilden, und dann muß man dabey auch behutsam verfahren, indem sie durch das Anbinden sonst sehr leicht zerplatzen, und in allen Fällen würde der Saame seine vollkommene Ausbildung und Reife nicht erlangen. — Ungefähr zu Ende des Augusts wird der Zwiebelsaame reif seyn; dieses erkennet man daran, wenn die Kapsel braun wird, die Zellen, in welchen er enthalten ist, sich zu öffnen anfangen, die Saamenkörner selbst aber eine dunkelschwarzbraune Farbe haben. Mann schneidet dann die Köpfe ab, damit der Saame nicht von selbst ausfällt und verloren geht, breitet sie in der Sonne auf einem Tuche oder auf einer Matte aus, und läßt sie gut austrocknen; in der Nacht und bey nassem Wetter müssen sie unter ein sicheres Obdach gebracht werden. Sind sie ganz trocken, so wird der Saame ausgeklopft, von seinen Hülsen gereinigt, noch einen Tag über an die Sonne gelegt, in Säcke gefüllt, und an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahret.

Was die Art und Weise die Zwiebeln aufzubewahren betrifft, so ist Folgendes davon zu bemerkun. — In Gegenden, wo der Zwiebelbau häufig und im Großen getrieben wird, pflegt man, wie ich schon erinnerte, im Frühlinge die jungen Zwiebeln, da wo sie zu dick stehen, zum Theil mit sammt dem Kraut auszuziehen, und auf den Markt zum Verkauf zu bringen. Diese jungen Zwiebeln nun können in einem kühlen Gewölbe, oder in einem nicht zu feuchten und nicht dumpfigen Keller acht bis vierzehn Tage, auch sogar noch länger, wenn man dieselben in frische Erde einschlagen will, ohne zu faulen oder sonst zu verderben, aufbehalten werden. — Von den ganz ausgewachsenen Zwiebeln macht man drey Abtheilungen: die größten werden zu Saamenzwiebeln, die gar kleinen zu Satzzwiebeln und die mittlern zum Bedarf für die Küche oder zum Verkauf aufgehoben. Die kleinen Zwiebeln und jene, welche man in der eigenen Haushaltung verbraucht, kann man entweder in Säcke fassen oder in Haufen sammeln, und mit Heu, Stroh oder Matten u. d. gl. bedecken; die großen aber, welche auf dem Markte verkauft werden, bindet man meistens in Rispen, um sie aufhängen zu können. Sie werden sämmtlich an einem trockenen und luftigen Orte, in einer Speisekammer, in einem Gewölbe u. s. w. nachdem sie zuvor von Erde, faulen Blättern und andern Unsau-

berkeiten gereiniget wurden, aufbewahret, und zwar so lange, bis der Frost in diese Gemächer einzudringen droht, in welchen Falle sie einen wärmern Platz erhalten müssen. Sie können zwar wohl etwas Kälte ertragen, aber nur nicht, wenn sie lange aufgehoben werden sollen; denn diejenigen Zwiebeln, welche inwendig durch den Frost verhärtet wurden, faulen leicht und verderben. Es ist daher für die Dauer der Zwiebeln vortheilhafter, wenn man sie zeitig an einen solchen Ort zu bringen sucht, wo ihnen der Frost nichts schaden kann. Im Fall aber plötzlich und unvermuthet eine strenge Kälte eingebrochen wäre, und man entweder zu spät gesorgt, oder ganz vergessen hätte, die Zwiebeln in Sicherheit zu bringen, so daß sie wirklich schon gefroren seyn sollten, so kann man sich auf folgende Art zu helfen suchen: Es werden nehmlich die gefrornen Zwiebeln in ein Gefäß gelegt, und kaltes Wasser darauf gegossen; hier müssen sie vier bis sieben Stunden, oder wenigstens doch nur so lange im Wasser liegen bleiben, bis sich an der Aussenseite einer jeden Zwiebel eine Eiskruste zeiget; hierauf werden sie aus dem Wasser genommen, mit einem Tuch abgeputzt, und an einen temperirten Ort gelegt. So wie die Zwiebeln nun völlig abgetrocknet sind, können sie nach und nach eine wärmere Stelle erhalten, was ihnen aber Anfangs, gleich wenn sie aus dem Wasser genommen werden, wegen des schnellen Wechsels von der Kälte zur Wärme, höchst schädlich gewesen seyn würde, und wodurch das Uebel nur vergrößert worden wäre. — Ferner hat man beym Einkauf der Zwiebeln sorgfältig darauf zu sehen, daß dieselben nicht beschädigt sind, denn wenn sie auch nur eine geringe Quetschung erhalten haben, so fangen sie an dieser verletzten Stelle bald zu faulen an und stecken die andern nahe liegenden ebenfalls an. Man muß daher von Zeit zu Zeit fleißig nachsehen, die angestossenen und verdorbenen sogleich absondern und hinwegnehmen und, damit wenigstens noch der gesunde Theil benützt werden kann, sie so bald als möglich verbrauchen. — Um aber die Zwiebeln recht lange, ohne zu verderben, aufbehalten zu können, wähle man die stärksten und schönsten derselben aus, senge sie an ihren Bärten mit einem glühenden Eisen behutsam ab, damit die Zwiebel selbst dabey nicht verletzt wird, verwahre sie an einem trocknen mäßig warmen Orte, und suche so viel möglich den Zutritt der Luft davon abzuhalten.

Noch muß ich hier einer besondern Art, die Zwiebeln fortzupflanzen, Erwähnung machen, welche bey uns noch wenig bekannt ist, aber doch bemerkt zu werden verdient 3). Nehmlich die Tatarn, welche allerley Gartengewächse nach Wilna im Großherzogthume Lithauen, zum Verkauf bringen, bauen ihre Zwiebeln auf folgende Weise. Anstatt sie

3) Journal für die Gärtnerey. 10. Stück, Stutgart 1786 Seite 280. — Ebend. 11. Stück, Seite 422.

Tab. 260. b.

Allium fistulosum.
Röhrenknoblauch

aus dem Saamen zu ziehen, womit es ihnen nicht recht gelingen will, oder womit es ihnen vielleicht zu lange währt, trocknen und räuchern sie die Zwiebeln im Schornsteine, und im Frühjahre, wenn es Zeit ist die Zwiebeln zu stecken, schneiden sie jede übers Kreuz in vier Theile, doch so, daß die Zwiebel nicht aus einander fällt. Die geviertheilten Zwiebeln setzen sie reihenweise auf ein gut umgegrabenes Beet, das aber, der gemeinen Meinung zufolge, nicht frisch gedüngt seyn darf, etwa einen Fuß aus einander, und zwey Zoll tief in die Erde. Die Zwiebeln sollen sich bey diesem Verfahren ungemein vermehren, und dick und stark werden; allein ob es wirklich, vor der Zucht der Zwiebeln aus Saamen, einen Vorzug verdiene, ist durch Versuche und angestellte Vergleichungen noch nicht erwiesen. Man hat zwar diese Methode auch in Deutschland mit einem glücklichen Erfolge nachgeahmt, und aus den in vier Theile zerschnittenen Zwiebeln, die aber doch noch zusammenhiengen, theils wieder vier, theils auch nur drey große und vollkommene Zwiebeln, ohne daß sie ein Saamenrohr trieben, oder Saamen trugen, erhalten. Allein eine öfters wiederholte Erfahrung hat über den eigentlichen Nutzen dieser Vermehrungsart noch nicht entschieden; wenn aber Jemand mehrere große Zwiebeln im Frühlinge übrig hätte, die er weder selbst gebrauchen, noch wohl verkaufen könnte: so wäre es räthlich, sie zu dergleichen Versuchen zu benutzen.

ALLIUM FISTULOSUM, Röhrenknoblauch; oder Lauch dessen Schaft nackt und eben so groß ist, als die rundlichten und bauchichten Blätter. (Allium scapo nudo adæquante folia teretia ventricosa.) — Man sehe die 260. b. Tafel.

Er heißt auch: Winterzwiebel; straßburgische Zwiebel; röhrige Zwiebel; pfeifenförmiger Lauch; Hohllauch; Gartenzwiebel; lange Bollen; Fleischlauch; Jacobszwibel. — Lat. bey C. Bauhin wahrscheinlich Cepa oblonga; bey Haller Allium staminibus simplicibus, caule medio ventricoso; im Cliffort. Garten Cepa scapo longitudine foliorum, foliis ventricosis, radice oblonga; bey Pallas Allium altaicum als Varietät. — Franz. Ail fistuleux; Oignon de Strasbourg. — Engl. welch Onion. — Holl. Ajuin; lange spaansche Ajuin. — Dän. Huuttöyen. — Schwed. Piplök; Kallök. — Span. Ajo fistuloso. — Japan. Onegi; Oning; Oningi.

Auch von dieser Lauchart ist das eigentliche Vaterland noch nicht bekannt, und man glaubt, daß sie ebenfalls aus dem Orient zu uns überbracht wurde, wo sie jetzt in Gärten häufig gebaut wird. Die Varietät davon, welche Pallas unter dem Namen Allium altaicum beschreibt, ist in Siberien zu Hause, und von der Hauptart, nach Willdenows Beobachtung, in nichts verschieden, als daß sie keine so ansehnliche Größe hat.

Die Wurzelzwiebel ist länglicht rund, bald mit einer rothen, bald mit einer weißen Haut bekleidet, mit mehreren Nebenbollen versehen; sie hat einen weniger flüchtigen Geruch, als die Sommerzwiebel, und einen weniger scharfen, zwiebelartigen, etwas süßlichen, nicht unangenehmen Geschmack. Der Stengel ist hohl oder röhrenförmig, die Blätter sind unten scheidenartig, den Stengel umfassend, in der Mitte rundlicht, bauchig, am Ende spitzig, mit dem Stengel von gleicher Länge, lauchgrün, und haben einen ziemlich starken Zwiebelgeruch und Geschmack. Die Blumen sind weißgelb.

Der Gebrauch dieser Lauchart, sowohl in der Küche als auch in der Heilkunst, ist derselbe, wie von der gemeinen oder Sommerzwiebel; nur ist zu bemerken, daß von ihr die langen röhrenförmigen Blätter, in der Küche, mehr als die Zwiebeln selbst gebraucht werden; vorzüglich dienen sie zu Kräuterbrühen; welchen sie einen angenehmen Geschmack mittheilen. Uebrigens ist der Geschmack ihrer Zwiebeln weniger scharf, so daß sie schon roh genossen werden können; daher sind auch ihre reizenden, schweiß- und harntreibenden Arzneykräfte viel gelinder, als bey der gemeinen Sommerzwiebel.

Die Winterzwiebeln sind von Hrn. Miller bloß als eine Varietät der gemeinen Zwiebel angesehen worden; allein sie unterscheiden sich nicht nur allein durch den schon oben beschriebenen botanischen Charakter von dieser letztern, sondern sie zeichnen sich auch dadurch aus, daß sie im Sommer ihre runden und bauchigen Blätter verlieren, gegen den Herbst aber von neuem hervorgrünen und der stärksten Kälte Trotz biethen. Sie vertragen unsere strengsten Winter in freyem Lande sehr gut, und wenn auch die obersten Blätter erfrieren sollten, so bleiben doch die unter dem Schnee liegenden jüngern Blätter gut, so daß man sie in dieser Rücksicht das ganze Jahr hindurch immer frisch haben kann. Diejenigen, welche keine Gärten haben, und diese Zwiebeln auf dem Markte kaufen, können dieselben in einem Gewölbe, in Erde eingeschlagen, aufbewahren, wo sie sich zwar einige Zeit aufheben lassen, aber doch nicht so frisch bleiben und so gut schmecken, als wenn sie im Boden stehen bleiben. — Vom ersten Frühlinge an kann man auch von ihren klumpenweise wachsenden Bollen oder Zwiebeln, ohne den ganzen Busch auszuziehen, einige abnehmen, und sie in der Küche gebrauchen; worauf sie sich aufs neue bald eben so stark wieder vermehren.

Was ihre Cultur betrifft, so kommt sie mit jener der gemeinen Zwiebel überein; es ist aber unnöthig sie alle Jahre zu verpflanzen, sondern es darf nur alle drey bis vier Jahr einmal geschehen. Man setzt sie reihenweise sechs Zoll weit aus einander, schafft die welken untauglichen Blätter zu rechter Zeit bey Seite, und bestreuet die Beete jährlich mit frischer Erde, um die Pflanzen zu stärken.

Tab. 258.

Allium multibulbosum.
Der Bergzwiebel.

ALLIUM MULTIBULBOSUM, vielknollige Zwiebel; oder Lauch mit einem runden nackten Schafte, lanzettartig-verlängerten aufsitzenden Blättern, mit einem gleichhochstehenden Schirme, und mit Blumenblättern, die alle weit von einander offen stehen. (Allium scapo nudo tereti, foliis lanceolato-elongatis sessilibus, umbella fastigiata, petalis omnibus patentissimis Jacquinii.) — Man sehe die 258. Tafel.

Sie heißt auch: Bergzwiebel; schwarzer Knoblauch; Berglauch. — Lat. bey Linne und Retzius Allium nigrum scapo nudo tereti, foliis linearibus, umbella hemisphærica, petalis erectis, spatha mucronata bifida; bey Willdenow Allium nigrum scapo nudo tereti, foliis lanceolatis, umbella hemisphærica, petalis patentibus, staminibus simplicibus; bey Rudbeck Allium montanum bicorne latifolium, flore magno dilute purpurascente; bey Gouan Allium monspessulanum; bey Lamark Allium narcissifolia. — Franz. Ail à feuilles de narcisse. — Engl. broad-leaved Garlik.

Man findet diese Lauchart in Algier, in der Provence, in Oesterreich in der Gegend um Wien, auf dem Kallenberg; auch wird sie in den Gärten um Wien, mehr der Seltenheit wegen und nicht häufig gepflanzt. Sie blüht im Junius, und ist ausdauernd.

Die Wurzelbolle ist dick, groß, weiß, flachrund, meistens kugelförmig, nur etwas zusammengedrückt, aus vielen kleinen Bollen zusammengesetzt, und wieder mit andern kleinen Zwiebeln umgeben, welche durch Fäden mit der Mutterzwiebel zusammenhängen, und wenn man sie davon trennt, überall kleine Gruben sehen lassen. Ihr Geruch ist kaum den Zwiebeln ähnlich, der Geschmack aber mehr. Die Blätter sind vier an der Zahl, flach, gestreift, einen Zoll und darüber breit, schwertförmig, zugespitzt und wellenförmig gekrümmt. Der Schaft ist nackt, rund, zwey Fuß hoch; und der Blumenschirm an der Spitze desselben dicht, ganz schwach gewölbt. Die Blumen sind groß; die Blumenblätter länglicht-eyrund, abgestumpft, weiß, auf der Rückseite mit einer grünen Linie bezeichnet; die Staubfäden lanzettförmig, kürzer als die Blumenblätter, an ihren Basen unter einander zu einem Körper verwachsen. Die Blumenscheide ist eyrund, scharf zugespitzt, und fast bis auf den Grund in zwey gleiche Theile getheilt; der Fruchtknoten schwarzgrün; der Saame, welcher im August reif wird, schwarz.

Die Fortpflanzung dieser Lauchart kann durch das Zertheilen der Wurzeln und durch die Aussaat des Saamens geschehen, wie bey den übrigen Laucharten. — Man gebraucht die Bollen in der Küche, wie die Schalotten.

ALLIUM PORRUM, zahmer Lauch; oder Lauch, dessen Schaft dolden-tragend ist, und flache Blätter hat, dessen Staubfäden drey lange Spitzen haben, und dessen Wurzelbolle ganz aus über einander liegenden Häuten besteht. (Allium caule planifolio umbellifero, staminibus tricuspidatis, radice tunicata.) — Man sehe die 259. a. Tafel.

Er heißt auch: Lauch; Aschlauch; Topflauch; französischer, italienischer, oder spanischer Lauch; gemeines Lauch; der Porre; das Porre; Porrelauch; Pfarren; in Oesterreich Purri; Biesenlauch; Preißlauch; Waßlauch; im Niedersächsischen Burree, Burren; im Altdeutschen Phorre. — Lat. bey Camerer Porrum; bey Miller Porrum sativum; bey Blackwell Porrum commune capitatum; bey C. Bauhin Porrum sativum latifolium; bey Matthiol Gethyllis commune; bey Lobel Gethyllis vulgare; bey du Roy Porrum radice ambiente tunicata oblonga solitaria; bey Haller Allium staminibus alterne trifidis, foliis gramineis, floribus sphærice congestis, radice tunicata cauli circumnata, und Allium radice abeunte tunicata, foliis gramineis, spica sphærica, staminibus alterne trifidis; sonst noch Prason, Porrum arcinum. — Franz. Poireau; Ail a tuniques; Porreau; Poreau; Porsette. — Engl. Purret; common Leck; Forleac. — Ital. Porro; Porrina; Poretta; Poro. — Span. Ajopuerro; Puerro; Ajo porruno. — Port. Alho porro. — Holl. Prey; Porreye; Porreylook. — Dän. Porre; Borre; Porrelög. — Schwed. Purio; Puriolök. — Russ. Pras; Luk. — Poln. Plodziszek; Luczek; Luk; Por; Lukzek glowiasti. — Böhm. Por; Ossleych. — Ungr. Pàr-hagyma. — Egypt. Korrat.

Sein eigentliches ursprüngliches Vaterland ist unbekannt; vielleicht stammt er ebenfalls aus dem Oriente. Inzwischen findet man ihn auch heut zu Tag in den schweizerischen Weingärten; bey uns wird er in Gärten häufig gezogen. Er blüth im Junius, Julius, und ist ausdauernd. — Einige wollen ihn bloß für eine Varietät des wilden Lauches (Allium Ampeloprasum) halten, welche durch die Cultur in unsern Gärten entstanden wäre; allein da der Unterschied zwischen beyden so bestimmt und auffallend ist, so hält man sie jetzt durchaus für zwey verschiedene Arten.

Die Wurzelbolle ist bauchig, länglich, rund, weiß; sie treibt nach abwärts viele Wurzelfasern, und besteht bloß aus mehreren weißen, glatten, übereinander liegenden fleischigen Häuten. Aus der Mitte derselben entspringt der unterhalb mit Blättern besetzte feste, dichte, eines Fingers dicke, vier bis sechs Fuß hohe Stengel. Die Blätter sind grasartig, flach, lang, breit, oberhalb zugespitzt und an Farbe blaßgrün. Die Blumendolde stellt, an der Spitze des Stengels, eine große Kugel vor; die Blumenstiele sind etwas röthlich; die Blumenblätter weiß ins Purpurfarbige ziehend, in der Mitte mit einer dunkeln Linie durchzogen, und rückwerts mit einer rauh anzufühlenden

Tab. 250.a

Allium Porrum.

Linie bezeichnet. Nach den Blumen folgen beynahe runde Saamenköpfe, welche inwendig in drey Fächer abgetheilt, und mit länglichten Saamenkörnern angefüllt sind. — Die ganze Pflanze, besonders aber die Wurzel hat einen ziemlich bemerkbaren eigenthümlichen Geruch, der zwischen dem Knoblauch und der Zwiebel in der Mitte steht; und einen ähnlichen, nur in etwas scharfen, süßlichen Geschmack.

Im allgemeinen liebt der Porre weder einen sandigen, noch einen lehmigen, sondern einen gemischten gut gedüngten Boden. Man unterscheidet zweyerley Sorten dieser Lauchart: den Sommer- und Winterporre. Man säet beyde Sorten zu einerley Zeit, nehmlich auf das Mistbeet im März, in das freye Land aber im April, auch wohl noch im Anfange des Mayes, und zwar auf eine gegen die Sonne gelegene Rabatte, von leichter und fetter Erde, wo sie bey trockener Witterung gehörig begossen werden müssen. Gemeiniglich pflegt man Porre und Zwiebeln unter einander zu säen, entweder von beyden zu gleichen Theilen, oder je nachdem man mehr oder weniger von einer oder der andern Art zu haben wünscht. Die Zwiebeln sind vor dem Porre im Wachsthume sehr voraus; da sie aber schon im August ausgenommen werden, so hat der Porre hernach noch Zeit genug, um sich ausbreiten zu können, und man gewinnet auf diese Art von einem Stück Land eine ansehnliche Ernte sowohl von Zwiebeln, als Porre. Bey diesem Verfahren, wenn der Saame anders nicht zu dicht gesäet wird, ist auch das Versetzen der jungen Pflänzchen überflüßig, indem der Porre, nach Herausnahme der Zwiebeln, hinlänglich Raum zu seinem fernern Wachsthume hat. — Uebrigens kann man auch den Porre allein, im Frühlinge, auf ein besonderes Beet etwas dicht säen, und dann die jungen Pflanzen, wenn sie gegen Johannis ungefähr die Dicke einer Schreibfeder haben, in gut zugerichtete, mit kurzem Miste gedüngte Beete, versetzen. Man pflanzt sie nach geraden Linien in Löcher, die mit dem Setzholze gemacht sind, sechs bis zehn Zoll weit von einander; in jedes Loch wird nur eine Pflanze gesteckt. Vorher aber müssen die zu versetzenden Pflanzen, damit sie leichter aus der Erde gehen, begossen werden. Die Hälfte der Blätter und Wurzelfasern schneidet man meistens bis zum Knollen ab, drückt beym Einpflanzen die Erde mit dem Pflanzholze behende an, und begießt sie gleich darauf stark. Sie lieben die Feuchtigkeit sehr, und man muß sie daher, wenn man sich anders eine gute Ernte versprechen will, wenigstens um den andern Tag, stark begießen. — Einige haben die Gewohnheit, daß sie auf dem Beete, vermittelst einer Hacke gerade Furchen ziehen, jede Furche einen Fuß weit von einander; in dieselben setzen sie die Porrepflanzen sechs Zoll von einander entfernt. Sind sie in der Folge dann stärker geworden: so muß man die aus den Furchen gezogene Erde zu beyden Seiten, längs den Reihen, um die Pflanze herum, mit der Hacke anziehen, und den Boden zwischen ihnen dann und wann auflockern; auf diese Art wird zugleich das Unkraut auf den Beeten vertilgt, und das Wachsthum der Pflanzen

ungemein befördert. — Mann kann auch noch im Julius, auf andere, von frühen Küchengewächsen ledig gewordene und frisch umgegrabene, auch mit kurzem Miste etwas durchdüngte Beete, Porrepflanzen setzen; da sie dann nur, bis sie angeschlagen sind, feucht gehalten werden müssen, hernach aber keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraute bedürfen. Solcher spät verpflanzte Porre pflegt, besonders in einem guten Boden, noch ziemlich stark zu werden; und diese Art ihn zu ziehen, ist für diejenigen, welche wenig Raum im Garten haben, überaus vortheilhaft, weil der Platz zuvor schon zu Sommerkohlgewächsen, zu frühem Salat, zu frühen Erbsen u. s. w. benutzt werden konnte.

Gewöhnlich geschieht die Vermehrung des Porrelauches durch Saamen, welchen man aus Italien verschreiben, oder auch bey Saamenhändlern haben kann. Will man ihn aber selbst ziehen, so wählt man gleich nach Ablauf des Winters, schon im Februar, ehe noch das Kraut in die Höhe zu wachsen anfängt, einige der stärksten und besten, noch im Garten stehenden Porrestauden aus, gräbt sie aus der Erde, pflanzt sie an einen warmen Ort, z. B. an eine gegen Mittag gelegene Rohrwand, an einen Zaun, eine Planke oder Mauer, acht bis zehn Zoll von einander in eine Reihe her. Bey güter Witterung treiben sie schon im May einen vier bis fünf Fuß hohen Stengel, der an der Spitze einen dicken Büschel mit den beschriebenen glockenförmigen, etwas purpurfarbigen Blumen trägt; man schützt dann ihre zur Saat in die Höhe gegangenen Stengel, vermittelst einer vor ihnen hergezogenen Leine, gegen das Abbrechen, welchem sie von der Zeit an, da der Saamenkopf sich entwickelt hat, sehr unterworfen sind. Je näher man sie im Herbste mit dieser Leine an jene Befriedigung anbeugt, desto besser wird der Saame reif. Denn in einem kalten Sommer, oder in einem kalten Herbste, pflegt der Porresaame, wenn er im ganz freyen Garten gezogen wird, in England und Deutschland nicht zur gehörigen Reife zu kommen, sondern von früh im Herbste einfallenden Nachtfrösten so gar ganz verdorben zu werden. Wenn sodann die Saamenköpfe braun werden, und die Saamenhülsen sich aufthun, als ein Beweis, daß der Saame reif ist: so schneidet man die Stengel, einen Fuß lang, oder noch etwas länger unter dem Kopfe ab, breitet sie einige Tage auf einem Tuche an der Sonne aus, bindet dann immer drey oder vier Köpfe zusammen, und hängt sie an einem trocknen Orte auf; wo man sie bis Weihnachten, oder länger, hängen läßt. Der von selbst ausgefallene Saame ist immer der schwerste und beste; was aber nicht von selbst ausfällt, wird, ohne ihn auszuklopfen, in Hülsen bis zur Saatzeit gehörig vor Nässe verwahrt.

Ich muß hier noch einer sonderbaren Wahrnehmung des Hrn. Köhne, in

Achim 4), Erwähnung machen. Er bemerkte nehmlich: daß um die Zeit, da der Saame am Porre völlig reif zu seyn pflegt, sich an den Stauden desselben, Köpfe von besonderer Größe angesetzt hatten, die ihm Hoffnung zu dem besten Saamen machten; er verwahrte sie daher den Winter über ganz sorgfältig, bis auf die Zeit, da der Saame wieder ausgesäet werden mußte. Beym Abnehmen der Köpfe befand sich kein einziges Saamenkorn gut daran, hingegen an jedem dieser Köpfe etliche kleine Zwiebeln, ungefähr von der Größe eines großen Stecknadelkopfes. Er machte nun den Versuch, legte die kleinen Zwiebeln in einiger Weite aus einander in die Erde; sie fiengen an heraus zu wachsen, und nach etlichen Wochen wurden sie zu so vortrefflichen Pflanzen, daß er sie versetzen lassen konnte; es wurde der vortrefflichste Porre zum Gebrauch in der Küche davon, und nur wenige schossen zu Saamenköpfen durch. — Eben derselbe fügt noch eine andere Bemerkung von dem Porre bey; nehmlich: wenn vom Porre, der im Frühlinge zum Saamentragen verpflanzt ist, die Saamenköpfe, so bald sie hervorschießen, abgebrochen werden, so setzt sich statt dessen unten in der Erde am Stamme eine Zwiebel an, die weit delicater und wohlschmeckender ist, als der eigentliche Porre selber. Diese Zwiebeln sind im Herbste zu gebrauchen, und können auch hingelegt werden, um zum Wintergebrauche zu dienen.

Der Sommerporre ist an den meisten Orten der gemeinste, und wird am stärksten gebaut. Er ist weichlich, hat kleinere Bollen aber desto längere Hälse, verträgt zwar im freyen Lande einen gelinden Winter noch zur Noth; wenn aber strenge Winter einfallen, die zugleich wenig Schnee haben, so erfriert und verdirbt er gewöhnlich ganz. Da man nun nicht voraus wissen kann, wie der Winter ausfallen werde, so ist zur Erhaltung und Nutzung des Sommerporres der sicherste Weg, den ganzen Vorrath, den man davon hat, vor dem Eintritte des harten Frostes, entweder den Winter über im Lande stehen zu lassen, und nur das Beet, worauf er gepflanzt ist, mit Baumlaub, Wirrstroh u. d. gl. gut zu bedecken, damit der Frost nicht eindringt, und der Porre zu jeder Zeit herausgegraben werden kann; oder noch besser: man gräbt ihn im späten Herbste aus, legt die Zwiebeln reihenweise auf ein Beet, schlägt sie in Erde ein, und bedeckt sie mit Stroh, Mist oder einer andern Streu. Wer aber keine solche Gelegenheit hat, kann den Porre in einem guten Keller oder in einem Gewölbe entweder in frische Erde oder in frischen Sand einlegen, oder auf einer Stellage ausbreiten, wo sie sich aber nicht so lange gut halten, als wenn die Bollen in die Erde eingeschlagen sind; nur ist zu bemerken, daß sie in diesem Falle, der Fäulniß wegen, nicht zu nahe an einander liegen dürfen.

---

4) Neues hannöv. Magaz. v. J. 1793. 57. St. Seite 911.

Der Winterporre ist dauerhafter, so daß seine in freyem Lande wachsenden Pflanzen von keiner Winterkälte Schaden leiden. Er treibt stärkere Zwiebeln als der Sommerporre; denn wenn er in einem fruchtbaren, wohl gedüngten Boden gebauet, einen Fuß weit aus einander gepflanzt, und mit Begießen und Ausrotten des Unkrauts wohl gepflegt wird, so kann man Bollen von der Dicke eines Armes erhalten. Da diese Sorte des Porres so dauerhaft ist, so können seine Pflanzen, ohne alle Bedeckung, den Winter über im Lande stehen bleiben, und nach vergangenem Froste ausgehoben und verbraucht werden. Weil aber, wenn man im Winter davon Gebrauch machen wollte, es viele Mühe kosten würde, die eingefrornen Bollen im Garten aus dem Froste los zu machen: so kann man einen Theil derselben, so viel man beyläfig in den Wintermonaten zu verbrauchen glaubt, gegen den Winter ausheben, und so wie zuvor vom Sommerporre gesagt wurde, behandeln, wo er sich um so viel leichter zu halten pflegt.

Beyde Sorten des Porres sind bey uns sehr beliebte Küchengewächse. Wir gebrauchen sowohl die Blätter als die Bollen, welche die flüchtigen salzigen Bestandtheile, die der ganzen Lauchgattung eigen sind, nur etwas feiner und nicht mit einer so auffallenden Schärfe besitzen, täglich in der Küche zu Fleischbrühen, Saucen, mit Rind- Kalb- Hammel- und Lammfleisch gekocht, geschmorrt und zu Ragouts. Die Franzosen und Italiener halten den Porrelauch für ihre beste Suppenspeise; und der egyptische Korrat soll aber noch ungleich schmackhafter und gesunder seyn, als der europäische. — Man will behaupten, daß der übermäßige Genuß des Porres, besonders des rohen, verschiedene nachtheilige Folgen auf den menschlichen Körper äußere; er soll nehmlich den Magen beschweren, denselben verschleimen, unruhigen Schlaf und unangenehme Träume verursachen, und Schwäche des Gesichts hervorbringen. Allein Geoffroy und andere haben bey solchen Personen, welche den Lauch noch so häufig verspeisten, außer Blähungen, keine schlimmen Wirkungen bemerken können.

In der Heilkunst wird er wenig gebraucht, obschon er ebenfalls, so wie die übrigen Laucharten, mancherley Arzneykräfte besitzet; denn seiner flüchtigen alkalischen Bestandtheile wegen, kann man ihm reizende, erhitzende, auflösende, schweiß- und harntreibende Kräfte keinesweges absprechen. Nach Lobb soll er den Blasenstein auflösen, wozu aber die Abkochung der Zwiebel für wirksamer, als der ausgepreßte Saft derselben gehalten wird. Auch vor dem Aufgusse, der übrigens nicht unwirksam ist, giebt er dem Decocte den Vorzug; der durch den Aufguß bereitete Wein hingegen äußert, seiner Angabe zufolge, keine Kräfte auf den Stein 5). Er bestimmte die Wirksamkeit dieser Mittel nach den Versuchen, die er mit hineingelegten Blasensteinen an-

5) Lobb de dissolvend. calcul. Exper. 85. — 95.

stellte; indem Steine, die er in den Saft hineingelegt hatte, noch einmal so lang in warmer Digestion stehen bleiben mußten, bis ihre erweichte Oberfläche die angefangene Auflösung zeigte, da sie doch in dem Decocte in drey Tagen aufgelöst wurden. Doch was von diesen steinauflösenden Kräften des Lauches zu halten sey, habe ich schon weiter oben unter dem Artikel Allium Cepa erinnert. — Hippokrates rühmt eine Abkochung des Porre bey den Krankheiten des weiblichen Geschlechts; und wenn diese von einer schleimigen Beschaffenheit der ersten Wege herrühren; so scheint dieses Mittel allerdings einigen Nutzen schaffen zu können. Einige bedienen sich eines aus dem Lauche bereiteten Syrups bey Steckflüßen und andern schleimigen Zufällen der Brust; allein da wir den bey weitem wirksamern Meerzwiebelhonig haben, so ist ersterer, dessen Arzneykräfte ohnehin nur sehr problematisch seyn dürften, als überflüßig anzusehen. — Endlich soll ein reichlicher Genuß des Porres die Fleischeslust erregen, und bey den Weibern Fruchtbarkeit hervorbringen; allein ersteres höchstens nur in so fern, als er das Nervensystem überhaupt reizt und den Kreislauf des Blutes vermehrt; letzteres aber scheint, vernünftigen Grundsätzen zufolge, ganz unwahr und bloß auf eine angebliche spezifische Kraft des Lauches berechnet zu seyn, die ihm gewiß gänzlich mangelt.

Aeußerlich soll der ausgepreßte Saft, zu einigen Tropfen in das Ohr gebracht, das Klingen oder Gällen desselben vertreiben; und die gequetschte oder mit Butter gebratene Bolle, auf den leidenden Theil gelegt, Verbrennungen heilen, auch den Schmerz im Seitenstich und der Bräune erleichtern.

Man hat auch eine Varietät des Porres, nehmlich: den Perllauch. Er heißt auch: kleiner Porre; breitblätteriger Schnittlauch. — Lat. bey C. Bauhin Porrum sectivum latifolium; bey Palladius Porrus sectilis; bey Columela Porrum sectivum; bey Matthiol Porrum sectivum capitatum; bey Lobel Porrum sectile oder tonsile. — Engl. Ine London-leek. — Span. Porrino; Puerro cabecudo.

Dieser schon den ältesten Schriftstellern der Landwirthschaft bekannte Lauch, ward lange als eine eigene Art angesehen, bis Herr Superintendent Lueder [6]), durch eigene Erfahrung überzeugt, genau bewies, daß er ganz offenbar ein Abkömmling des gemeinen Porrelauches ist; denn wer Porre hat, kann denselben, ohne vom eigentlichen Perllauche Saamen oder Zwiebeln zu haben, selbst nach Belieben erzeugen. Er unterscheidet sich aber vom Porre vorzüglich dadurch, daß er an seiner Wurzel mehrere kleine Zwiebeln, die nicht nur allein die Form, sondern auch die Farbe der Perlen an sich haben, ansetzet; die Blätter sind bey beyden gleich.

---

6) Die Entstehungsart des Perllauches; eine Anweisung, wie man denselben, ohne Saamen und Zwiebein, aus Porre ziehen könne von Hrn. Superint. Lueder, in seinen Küchengartenbriefen, Hanov. 1776. 8. I. Theil, Seite 170. u. II. Theil, Seite 175.

Man pflanzt diese Varietät am besten durch das Zertheilen der Wurzeln fort. Das ganze Verfahren dabey ist, nach Hrn. Lueders Angabe, folgendes. Hat man den Perllauch selbst noch nicht, so werden die, an dem, den Winter über zu verspeisenden Porre befindlichen, Nebenschößlinge von demselben also abgelöst, daß an ihnen einige Fäserchen von Wurzeln bleiben. Man verwahre diese nach und nach, so wie der Porre zur Speise gebraucht wird, abgenommenen Nebenschößlinge bis in den Februar oder März in feuchtem Sande; pflanze sie nachher einen halben Fuß weit aus einander in gutes, aber nicht frisch gedüngtes Land, so tief, als sie weiß sind, und als sie folglich vorher in der Erde gestanden haben; und schneide ihnen in der Folge, sobald sie einen Saamenstengel zu treiben beginnen, den Ansatz des Saamenkopfes ab, damit sie keinen Saamen tragen können. Es werden sich darauf an verschiedenen derselben bald einige kleine runde Zwiebeln erzeugen, welche man, wenn das Laub, welches sie getrieben haben, trocken geworden ist, aufnehmen, und gegen den September auf ein ordentliches Beet, einen halben Fuß weit ins Quadrat aus einander verpflanzen kann, so wird man bereits im folgenden Jahre eine reiche Ernte davon haben. Durch diese kleine Bollen geschieht nun in der Folge die Vermehrung, nach dem gewöhnlichen Verfahren; und es wird aus den Zwiebeln, mit denen er sich vermehrt, nie wieder Porre, sondern es bleibt immer Perllauch. — Sollte es sich fügen, daß jemand an seinem diesjährigen Porre etwa keine Nebenschossen fände, so kann man den Perllauch auch, vermittelst der im Frühlinge zum Saamen zu setzenden Porrestangen, erzeugen. Man wird nehmlich unter einer Quantität des zum Saamen gesetzten Porre, verschiedene Saamenstangen finden, neben denen zu der Zeit, als sie Saamen tragen, Schößlinge hervorkommen. An diesen wird man dann, wenn der Porresaame reif ist, einige kleine, wie Perlen glänzende, runde oder rund zugespitzte, auch manchmal plattrunde Zwiebeln, von der Größe einer Linse oder einer Erbse, selten aber größer, finden. Auch vermittelst dieser, und auch noch anderer, die sich bisweilen an den dürre gewordenen Porrestangen zeigen, wenn man mit ihrer Einpflanzung nach der zuvor gegebenen Anweisung verfährt, kann ordentlicher Perllauch gezogen werden. — In der Folge setzt auch der Perllauch Sammen auf, durch dessen Aussaat, wie schon Elsholz erinnert, die Fortpflanzung geschehen könnte; allein es wäre nur eine unnöthige Mühe, Perllauch aus dem Saamen ziehen zu wollen, indem man ihn durch seine Zwiebeln, selbst auch diejenigen, die kaum die Größe einer Erbse haben, viel leichter und in hinlänglicher Menge vermehren kann.

Der Perllauch wird als eine Varietät des Porre in der Küche eben so wie dieser, gebraucht. Im Frühlinge, da der Porre des vorigen Jahres in Saamen geht, und zur Bereitung der Speisen untauglich wird, ist der Perllauch für die Küche brauchbar. Er hat alsdann zwar noch keine förmlichen runden, sondern nur dünne wal-

zenförmige Zwiebeln, wie junge Porrepflanzen; man kann aber doch seine noch dünnen Stangen, so weit sie in der Erde gestanden haben, statt des Porre, auch, wenn man will, sein zartes Laub an die Speisen gebrauchen. Wenn er nach Pfingsten Zwiebeln angesetzt hat, kann man diese bis zu der Zeit, da sich sein Laub zu verlieren anfängt, immer frisch aus der Erde, und wenn er gegen Jacobi trocken und reif ist, die aufgenommenen und in einer Schachtel verwahrten Zwiebeln zur Speise gebrauchen. Gegen Michaelis fängt er an zu treiben, und wird aufs neue eingepflanzt; gegen diese Zeit aber ist der neue Porre an seiner Statt eßbar. Auf diese Art kann man mit ihm und dem Porre ein halbes Jahr um das andere abwechseln 7).

ALLIUM SATIVUM, Knoblauch; oder Lauch, dessen Schaft flache Blätter und eine Zwiebel hat; die Zwiebel ist zusammengesetzt, und die Staubfäden haben drey lange Spitzen. (Allium caule planifolio bulbifero, bulbo composito, staminibus tricuspidatis.) Man sehe I. Band, 12. Tafel.

Er heißt auch: gemeiner, gewöhnlicher, zahmer, grasblättriger Knoblauch; Gartenknoblauch; Knobloch; Knopflauch; Bauern-Theriak; Knufloch, starkriechendes Lauch; Knaflock; altdeutsch Chlovoluch. — Lat. bey den Alten Allium scorodon; bey Camerer Allium vulgare; bey Fuchs Allium hortense; bey J. Bauhin Allium vulgare & sativum; bey C. Bauhin Allium sativum; bey Cordus Allium sativum multificum; bey Haller Allium staminibus alterne trifidis, foliis gramineis, capite bulbifero, radicibus in unum bulbum congruentibus; bey van Royen Allium radicis bulbo multipartito, capitulo bulbifero, foliis linearibus; sonst noch Theriaca rusticorum. — Franz. Ail commun; Ail; Ail cultivé. — Engl. common oder cultivated Garlick; Garlick; Garlec. — Ital. Aglio commune; Aglio. — Span. Ajo; Ajo commun oder sativo. — Port. Alho; Alho commum. — Holl. Knoflook; Knoplook; Look; tamme Look. — Dän. Hvidlögen. — Isländ. Hvijtur Laukur. — Schwed. Hvitlöken. — Russ. Tschesnok. — Poln. Czosnek. — Böhm. Czesnek. — Crain. Cesen; Zhesen.

---

7) In Betreff der Cultur des Perllauches kann man noch nachschlagen: — Hirschfeld's Taschenbuch für Gartenfreunde, a. d. Jahr 1785. Kiel, 12. Seite 165 — 170. — Ebend. a. d. J. 1787 und 1788, Seite 100 — 168. Ebend. a. d. Jahr 1789, Seite 190 — 193.

Hannövr. Magaz. v. J. 1772. Seite 262. — Ebend. v. J. 1786, Seite 553 — 560. und Seite 811 — 816. und Seite 1637 — 1644. — Ebend. v. J. 1788, Seite 473 —488. — Ebend. v. J 1789, Seite 843 — 848.

Crünitz ökonom. Encyklopädie 65. Band, den Artikel Lauch, Seite 710 — 718.

— Walach. Ajul. — Ungr. Fok-hagyma. — Hebr. Schum. Egypt. Tom. — Japan. Kei; Kiu; Mura nura; Oonira. — Sinef. Suon. — Cochinch. Caytoi.

Man findet ihn in Sicilien wild wachsend; bey uns wird er häufig in Gärten gezogen. Er blüht im Sommer, und ist ausdauernd.

Die Wurzel ist fast rund, nach unten zu mit zarten Wurzelfasern versehen; und mit einer eisgrauen, etwas bräunlichen feinen Haut umgeben. Die ganze Hauptbolle besteht aus mehreren, oft zwölf bis dreyßig, in einem Bunde zusammengefügten kleinen Zwiebeln, welche mit einer gemeinschaftlichen, weißlicht purpurrothen Haut umgeben sind. Diese kleinen Zwiebeln, welche man Zehen, Kerne, Zieben oder Zunken (Franz. Cotes oder Gousses) nennt, sind krumm, von einer Seite flach, oder ausgehöhlt, von der andern erhaben, mit einem eckigen Rande versehen, der oben eine Spitze ausmacht, unten abgestumpft, jede mit einem eignen Häutchen bekleidet; unter dem Häutchen zeigt sich ein dichtes, hartes, weißes und saftiges Fleisch. Ihr Geruch ist stark, flüchtig, ganz eigenthümlich widrig, der sich aber nicht so gleich an der Bolle, oder beym Auseinanderbrechen derselben, sondern erst wenn die Schuppen abgezogen werden, in seiner ganzen Stärke zeiget; ihr Geschmack ist scharf, brennend oder beissend, im Anfange etwas süßlich, unter allen Laucharten der schärfste. Die Blätter sind grasartig, flach, nicht hohl, lang, schmal, lauchgrün, zu beyden Seiten scharf, und die untern Blätter umgeben den Stengel wie Scheiden. Der Stengel oder Blumenschaft erreicht eine Höhe von drey Fuß. An der Spitze desselben steht der Blumenkopf, der in Ansehung seiner Größe nicht sonderlich erheblich ist; außer mehreren sechsblättrigen gestielten weißen Blümchen, trägt er noch einige kleine Zwiebelchen, mit denen man den Knoblauch eben so, wie mit jenen, die im Boden stecken, fortpflanzen kann, denn einige Blümchen haben gar keine Staubfäden, sondern an ihrer Stelle nur ein kleines Bläschen, welches in der Folge zur Zwiebel wird; Malpigh und nach ihm Boerhaave haben die Blumen dieser Art, männliche Blumen genannt. Alle übrigen Blümchen haben drey Staubfäden, welche dreyfach lang gespitzt, und länger als die andern sind. Das Pistill steht in jeder Blume in der Mitte, und wird zu einer runden dreyfächerigen Frucht, von der Größe einer Erbse, die mit rundlichen Saamen von schwarzer Farbe angefüllt ist. Oft aber hängt auch der knollige Fruchtknoten einzeln, mit einem Häutchen umwickelt, zwiebelartig an einem Blumenstiele; von aussen ist er purpurfarbig, von innen fleischicht, weiß, und mit den Zehen oder Zieben der Wurzelbolle von gleichem Geruche und Geschmacke. Die ganze Pflanze hat den Geruch und Geschmack des Knoblauches an sich, nur in einem geringern Grade als die Bollen.

Daß der Knoblauch in der Küche und in der Heilkunst häufig gebraucht wird, ist eine bekannte Sache. — Im Oriente war er seit den ältesten Zeiten allgemein beliebt und berühmt; besonders aber ist er von den Egyptiern zum Speisegebrauch verwendet worden, wie das Murren der Kinder Israel in der Wüste über das Manna, und ihre Lüsternheit nach den egyptischen Gerichten beweiset; ja sie bezeigten ihm sogar, wie der Zwiebel, in einigen Städten göttliche Ehre. Den alten Griechen war er seines Geruches wegen unausstehlich, und es war daher auch bey ihnen verbothen, daß niemand in den Tempel der Götter gehen durfte, der Knoblauch gegessen hatte. Bey den Römern stand er schon in einem größern Ansehen, denn sie gaben ihn ihren Soldaten, in der Ueberzeugung, daß sein Genuß den Muth vermehre; so wie man auch behauptet: daß die Kampfhähne durch das Fressen des Knoblauchs hitziger werden sollen. — Heut zu Tag wird er vorzüglich von jenen Völkern, die sich mit gröbern Speisen ernähren, als ein den Magen stärkendes, die Verdauung beförderndes und den Appetit erweckendes Mittel, geschätzt. Die Russen, Gascogner, Spanier, Italiener und Ungarn essen ihn, vor andern Nationen, besonders gern, und zwar nicht nur allein an den Speisen, sondern auch roh mit Brot und höchstens mit etwas Speck oder Butter. In Kamtschatka lieben ihn die Einwohner ausnehmend; sie geben ihn fast an alle Brühen, und bereiten aus ihm eine Art eines scharfen gegohrnen Getränkes, das einen sehr übeln Geschmack hat, aber doch gern getrunken wird. — Uebrigens ist sein Geruch äußerst stark und durchdringend; denn, wenn er genossen wird, durchzieht er den ganzen Körper, so daß sogar der Athem, die Hautausdünstung, der Harn, und bey Weibern die Milch darnach riechen. Er wird daher, ungeachtet seiner Nutzbarkeit, von vielen vorzüglich gebildeten Menschen verabscheuet, weil man sich fast nicht unterstehen darf, wenn man etwas, welches nur im geringsten wie Knoblauch riecht, gespeist hat, unter die Leute zu gehen. Eben so hat man die Erfahrung gemacht, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thiere etwas Knoblauch giebt, das Fleisch davon dann einen Knoblauchsgeruch erhält.

Gewöhnlich bedient man sich desselben in der Küche, bloß als Gewürz zu verschiedenen Speisen, wo schon ein großer Theil seines heftigen durchdringenden Geruches durch das Kochen verloren geht, und er auch am Geschmacke um vieles milder wird. An einigen Orten werden auch schon die jungen zarten Blätter des Knoblauches unter Ragouts, und klein gehackt, zum Bestreuen der Salate verwendet. Meistens aber sind nur die Bollen, welche, sobald der Knoblauch in Saamen zu schießen anfängt, aus der Erde genommen werden, gebräuchlich; vorzüglich nimmt man sie zu verschiedenem Gebratenen: als zu Hammelbraten oder Schöpskeulen, zu Rostbraten und andern dergleichen Speisen. — Mäßig genossen ist der Knoblauch, da er die Verdauung befördert, und die Kräfte des Magens unterstützt, der Gesundheit gewiß zuträglich; vorzüglich wird er

fetten, phlegmatischen Personen, die eine sitzende Lebensart führen, gut bekommen; schwangern Frauen hingegen, vollblütigen und andern reizbaren Subjekten, dürfte sein Gebrauch, besonders in etwas größerer Menge, seiner reizenden und erhitzenden Kräfte wegen, allerdings abzurathen seyn. — Um, nach genossenem Knoblauch, seinen bleibenden widrigen Geruch zu verbessern und zu vertreiben, kann man Zimmt, Gewürznelken, Anis, Fenchel, Kümmel, eine rohe Bohne, oder auch Petersilie im Munde zerkauen, oder nur einen frischen Apfel, Mangoldwurzeln in Kohlen gebraten, u. d. gl. darauf essen. Einige glauben, daß man, schon beym Bauen des Knoblauches, dem übeln Geruche desselben abhelfen könne, wenn man sowohl das Einlegen, als auch das Ausgraben der Bollen zu einer Zeit vornimmt, wenn der Mond gar nicht auf dem Horizont ist; allein seitdem man überhaupt von den Vorurtheilen zurückgekommen ist, als ob die Gestirne einen Einfluß auf die Kräfte und Beschaffenheiten der Vegetabilien äußerten, so wird man leicht einsehen, daß man sich von diesem Verfahren keinen Erfolg zu versprechen hat.

In der Heilkunst ist der Knoblauch, seiner reizenden, wurmwidrigen, schweiß- und harntreibenden, die Eiterung befördernden und auflösenden Arzneykräfte wegen, längst schon als ein kräftiges Mittel bekannt. Ueberhaupt wird er in Krankheiten, die von Schlaffheit der festen, und von einer zähen Beschaffenheit der flüßigen Theile herrühren, für zuträglich; in Krankheiten aber, die von zu großer Spannung oder Straffheit der festen, und von einer Schärfe der flüßigen Theile entspringen, für schädlich gehalten [8]). — Die alten Aerzte gebrauchten ihn bey einer Schwäche der Verdauungswerkzeuge, bey Verschleimungen, in der schleimigen Engbrüstigkeit; Bergius rühmt ihn gegen Wechselfieber, Sydenham, Mayerne und andere, wollen durch ihn allein die Wasserscheu geheilt haben; und ehmals ist er als ein sicheres Verwahrungsmittel, gegen die Pest und alle ansteckende Krankheiten überhaupt, angesehen worden. Es giebt daher Leute, welche im Frühlinge alle Morgen einige Zieben Knoblauch roh, mit Brod und frischer Butter genießen, in der Absicht sich dadurch gegen alle Krankheiten für das ganze Jahr zu verwahren; ja selbst unter den Aerzten des Mittelalters herrschte der Wahn, daß der Knoblauch eines der stärksten Gegengifte und ein sicheres Verwahrungsmittel gegen Ansteckung sey: so daß sie einen Kopf bey sich in der Tasche zu führen, und eine Ziebe im Munde zu behalten anrathen, wenn man gezwungen ist, einen mit einer ansteckenden Krankheit Behafteten zu besuchen; doch dieser, auf ein altes Vorurtheil gegründete Glaube an die große Wirsamkeit des Knoblauches, ist jetzt verschwunden. Ferner war er im Scorbut, in der Wassersucht, gegen den Stein, im Podagra, in der

---

8) Man sehe den ersten Band dieses Werkes, Seite 14.

Windcolik und der Trommelsucht empfohlen. Galen nannte ihn den Theriak der Armen; weil er arbeitsamen Leuten, Soldaten, Taglöhnern, Reisenden, die sich öfters mit groben und harten Speisen zu nähren gezwungen sind, viel trockenes Brod essen, verdorbenes, unreines und ungesundes Wasser, oder schales Bier trinken, und sich lange in feuchter, dicker, neblichter Luft aufhalten müssen, wenn sie ihn öfters genießen, gute Dienste leistet. — Meistens wird er aber von den jetzigen Aerzten als Wurmmittel gebraucht, und hier gehört er unter die wirksamen. Man pflegt ihn für Erwachsene roh, des Morgens nüchtern mit Butterbrod, oder in kleine Scheiben geschnitten und ungekaut niedergeschluckt, zu vier, sechs bis zehn Zieben zu verordnen; oder man giebt von eben dieser Quantität den ausgepreßten Saft, den man mit Zucker und Citronensaft angenehmer machen kann. Kindern und andern zärtlichen Personen wird er mit Milch abgekocht, oder aufgegossen verordnet. Man läßt nehmlich eine Unze Knoblauch mit einem Pfunde Milch aufkochen, und dann schalenweise davon trinken.

Aeußerlich wurde der Knoblauch in vorigen Zeiten ebenfalls sehr häufig gebraucht. Alpin empfahl den warmen Dampf von Wasser, worin Knoblauch gekocht ward, an die äußern Schamtheile gebracht, um das Zurückbleiben der monatlichen Reinigung zu heilen; da aber dieses Mittel unter die sehr wirksamen heftig reizenden gehört, deren Anwendung Fieber, Congestionen von Blut, Kopfschmerz und andere Zufälle zur Folge haben kann: so wird es nur mit der größten Vorsicht, von Sachverständigen versucht werden dürfen. Knoblauch unter der Asche gebraten, oder frisch zu einem Brey zerquetscht und mit Butter vermischt, zertheilt und zeitiget Drüsengeschwülste; eben dieser Brey, kleinen Kindern auf den Nabel gelegt, soll ihnen die Schmerzen im Unterleibe stillen, und die Eingeweidwürmer tödten. Knoblauch sehr fein zerquetscht, mit Küchensalz und etwas scharfen Essig vermischt, zu einem Pflaster gemacht und so gebraucht, ist ein vortreffliches Hausmittel, um Bißwunden von tollen Hunden, sowohl bey Menschen, als auch bey Thieren, vorzüglich Schafen, durch längere Zeit in Eiterung zu erhalten, und so die Wuth zu verhüten; man wäscht nehmlich die Wunde mit einer Salzauflösung in Wasser wohl aus, und erneuert, wenigstens durch vierzehn Tage, täglich zweymal den Verband mit diesem Mittel. Gestossenes Glas und Knoblauch, mit Honig zu einem dicken Brey gemacht, und auf den leidenden Theil übergelegt, war in einer Familie, als ein wirksames geheimes Mittel, gegen den Wurm am Finger, bekannt 9). Wenn man den Knoblauch des Morgens nüchtern zerkauet, und den Kindern, die die Pocken bekommen sollen, den Dampf davon in die Augen haucht, so soll er verhüten, daß sie die Pocken nicht in die Augen bekommen; es müßte aber gleich im Anfange der

9) Reichsanzeiger, Gotha a. d. J. 1774. 1. Band, Num 57. Seite 542.

Krankheit, und etliche Tage nach einander, geschehen. Ich weiß mich sehr wohl zu erinnern, daß meine Mutter auch an mir dieses Experiment versuchte, zugleich aber muß ich gestehen, daß ich darauf immer ein schmerzhaftes Brennen in den Augen empfunden, und daß ich, ungeachtet dieser Vorsicht, dennoch einige Tage während der Pockenkrankheit blind war. — Der Geruch des frisch zerschnittenen oder zerquetschten, und unter die Nase gehaltenen Knoblauches, kann, um hysterische und andere in einer Ohnmacht liegende Menschen wieder herzustellen, gebraucht werden. Sydenham benutzte den Knoblauchsaft als ein rothmachendes Mittel in Blattern um die Säfte von dem Kopfe abzuleiten. Bergius und Mönch empfehlen, bey einer rheumatischen Taubheit, den Saft mit Baumwolle in den Gehörgang gebracht. Doch Hr. Arnemann hält dieses Mittel mit Recht immer für unsicher, weil sehr leicht eine Entzündung und Eiterung im Ohr dadurch erweckt werden kann, und ein Blasenpflaster hinter dem Ohr meistens die nehmlichen Dienste mit mehr Zuverläßigkeit leistet.

Man giebt noch verschiedene andere Fälle und Krankheiten an, gegen die der Knoblauch, äußerlich an den Körper gebracht, als Heilmittel dienlich seyn soll, und welche bey Crünitz [10]) nachgesehen werden könnten; allein sie tragen theils das Gepräge des Aberglaubens, theils den Charakter der Unwahrscheinlichkeit so offenbar an sich, daß es nicht der Mühe werth ist, hier ihrer weiter zu erwähnen. — Nur muß ich noch erinnern, daß der Knoblauch besonders gegen die sogenannten Leichdörner oder Hühneraugen gerühmt wird, wobey man auf folgende Art verfährt: Eine Knoblauchsziebe wird auf glühenden Kohlen oder in heißer Asche gebraten, so gleich auf das Hühnerauge gelegt, und ein Leinwandlappen darum gewickelt. Man läßt die Bolle aber nur so lange darauf liegen, als der Fuß bloß seyn kann; denn würde der Knoblauch durch Schuhe oder Strümpfe fest an die Haut gedrückt, so könnte sich der Fuß leicht entzünden, und in symptomatisches Fieber erregt werden; was auch dann geschehen dürfte, wenn man den Knoblauch roh und ungebraten auflegen wollte, als in welchem Falle er viel schärfer ist und heftiger wirkt; ist er aber gebraten, und der Fuß frey, so verursacht er keinen schlimmen Zufall. Diese Art eines Aetzmittels legt man, innerhalb vier und zwanzig Stunden, zwey- bis dreymal immer frisch auf, und gemeiniglich ist so die Heilung in zwey Tagen geschehen. Zuletzt wird der Fuß in lauwarmes Wasser gesetzt, da dann die hornichte Haut abfällt, und fast keine Spur des Leichdorns mehr übrig bleibt.

Außer dem jetzt angeführten Nutzen des Knoblauches in der Küche und der Heilkunst, wird er noch in der Haushaltung und der Thierarzneykunst zu ver-

---

[10]) Oekonomische Encyklopädie 1. Band, Artikel Allium, Seite 536.

schiedenen Zwecken gebraucht. Pferd- und Viehärzte bedienen sich des Knoblauches, nicht nur allein in allen den Krankheiten häufig, in welchen er auch beym Menschen angewandt wird, und zwar um so mehr, da uns hier sein widriger Geruch nicht abschrecken darf, und die Thiere denselben nicht ungern fressen; sondern auch als ein Vorbauungsmittel gegen die Hornviehseuche. Hühner, die den Zipf oder Pips haben, heilt man indem man ihnen die Zunge mit Knoblauch reibt; oder noch besser, man nimmt ihnen die dicke weiße Haut mit einem stumpfen Messer von der Zunge, und bestreicht letztere mit einer Mischung aus halb Knoblauchsaft und halb Weinessig. Die Maulwürfe werden aus den Gärten verjagt, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher steckt; und die Vögel hält man von den Obstbäumen ab, daß sie den neuen Früchten nicht schaden, wenn man eine Quantität Knoblauchszehen an die Aeste aufhängt. Eben so werden klein geschnittene Knoblauchszieben auf die Saatfelder, auf die Beete in den Küchengärten und auf Kornböden gestreut, als ein Mittel gegen Schnecken, Erdflöhe, und gegen den Kornwurm angepriesen. Kohlkräuter und andere Gewächse mit Wasser, in welchem Knoblauch gekocht ward, öfters zu bespritzen, wird als ein Mittel, die Pflanzenläuse daran zu vertilgen, empfohlen. Knoblauchssaft in die Fugen der Bettstellen und anderer Meubeln gestrichen, tödtet die Wanzen; und eben derselbe mit frischer Butter oder mit gekochtem Eydotter zu einer Salbe vermischt, und damit die Haare beschmirt, befreyet den Kopf von Läusen und Nissen. — Endlich kann der Knoblauch auch als Kitt zu Gläsern und Porzellain gebraucht werden: man stößt nehmlich die bloßen Knoblauchszehen in einem steinernen Mörser, und bestreicht dann die Stücke, welche man zusammenfügen will, nur mit diesem Safte, und hält sie eine Zeit lang, bis sie ganz trocken geworden, fest an einander; dieser Kitt ist bey genau zusammenpassenden Stücken kaum zu merken und sehr haltbar.

Ich habe nur noch drey merkwürdige Erscheinungen anzuführen, die der Knoblauch hervorzubringen im Stande seyn soll. Abt Vallemont [11]) und mehrere andere behaupten, daß der Geruch der Rosen davon verbessert werde, wenn man an den Fuß eines Rosenstrauches Knoblauch pflanzet. Herr Carl Taglini hingegen hat es öfters versucht den Geruch der Rosen auf diese Art zu verbessern; allein es ist ihm, wie er selbst [12]) äußert, niemals gelungen, läugnet aber dessen ungeachtet die Möglichkeit der Sache nicht, weil sie verschiedene genaue Beobachter bekräftigen. — Ferner soll, nach den Berichten eines Cassianus, Plinius und Plutarch, dem Magnet seine Kraft, das Eisen

---

[11]) Curiosités de nature et de l'art. Tom. I. pag. 128.

[12]) Lettre scientifiche sopra vari dilettevoli argomenti. Pisa 1747. 4. Im 2. Briefe.

anzuziehen, benommen werden, sobald man ihn mit Knoblauch reibt; allein heut zu Tag wissen wir, daß sich dies nicht bestättiget, und Joseph Lanzoni [13]) hat schon früher durch Versuche das nehmliche bewiesen. — Endlich soll die Ausdünstung des Knoblauches, vorzüglich geschminkten Damen, ein übles Ansehen verursachen, weßwegen sie sich davor sorgfältig in Acht zu nehmen haben; auch will man die Beobachtung gemacht haben, daß Soldaten, welche gern ihren Abschied erhalten möchten, sich von ihren Cameraden Knoblauch in den After stecken, oder den Dampf davon dahin einhauchen oder einblasen lassen, um darurch ein krankhaftes Ansehen zu bekommen, doch wird ein solcher grober Betrug leicht entdeckt werden können.

Die Cultur des Knoblauchs erfordert keine sonderliche Aufmerksamkeit, und sie wird, wegen des häufigen Gebrauches dieses Zwiebelgewächses sowohl in der Küche als auch in der Heilkunst, sehr stark getrieben; besonders aber sind die flachen Gegenden Ungerns und die südlichen Provinzen Frankreichs der ansehnlichen Knoblauchscultur wegen bekannt. Man kann ihn sowohl durch den Saamen als auch durch das Zertheilen der Bollen fortpflanzen. Die Saamen werden im Frühlinge ausgesäet, und geben im ersten Jahre kleine Zwiebeln, welche, wenn sie im folgenden Jahre umgepflanzt worden, vollkommen auswachsen, und ordentlich junge Bollen ansetzen. — Doch dies Verfahren, den Knoblauch zu vermehren, wird gewiß nur äußerst selten angewendet, indem es immer mit Zeitverlust, wenigstens von einem Jahre verknüpft ist. Gewöhnlich geschieht also seine Vermehrung durch die Zieben, indem man nehmlich die größten, die auswendig an den schönsten Bollen sich befinden, absondert, und sie entweder im Herbste, oder im nächsten Frühlinge, im März und April, drey Zoll tief, und vier Zoll weit von allen Seiten auseinander reihenweise in die Erde setzt, so daß die Spitze der Zehe beym Setzen nach aufwärts gerichtet ist. Man darf aber keine andern Küchengewächse, so wie unter die Zwiebeln pflanzen, damit der Knoblauch an seinem Wachsthume nicht verhindert wird; höchstens wird man die Beete der großen Zwiebeln und Zipollen damit, ohne Nachtheil sowohl der einen als der andern, einfassen können. Uebrigens erfordert der Knoblauch keine besondere Pflege und Wartung, als daß er nur den Frühling und Sommer hindurch öfters gejätet und von allem Unkraut rein gehalten werden muß, weil er andere Gewächse nicht neben sich leidet; er verträgt jeden Boden und jeden Himmelsstrich, einen mehr den andern weniger, und wenn er einmal gepflanzt ist, so hat man sich weiter nicht mehr um ihn zu kümmern. Einige Tage nach dem Setzen der Zieben kommt der Keim hervor, und nachdem er etliche Blätter getrieben hat, wächst die Bolle

---

13) Observ. de magnetis virtute non interrupta ab alii succo, in den Ephemerid. Natur. curios. Dec. III, An. I. observ. 45.

Allium Schoenoprasum.
Schnittlauch.

vollkommen aus, ohne daß sie in einen Stengel schießt. Im Junius pflegt man seine Blätter zusammen zu knüpfen oder in einen Knoten zu schlingen, damit er desto mehr in die Bollen, und nicht so viel in das Kraut wachsen kann. Um die Mitte des Julius, wenn seine Blätter welk zu werden anfangen, nimmt man den Knoblauch aus der Erde, legt die Bollen sogleich ausgebreitet an die warme Sonne, damit die überflüßige Feuchtigkeit ausdünstet, und sie, ohne zu faulen, um so länger erhalten werden können. — Die ganze Kunst, den Knoblauch aufzubewahren, besteht aber bloß darin, daß man die getrockneten Bollen in kleine Rispen oder Büschel zusammenbindet, und sie in einer Speisekammer, oder sonst an einem schattigen und trocknen Orte, aufhängt. Auch wenn man die Häupter auf Stroh ausgebreitet hinlegt, und sie nicht bedecket, so halten sie sich gleichfalls ziemlich lange. Einige pflegen den Knoblauch auch eine Zeitlang in den Rauch zu hängen, um ihn desto länger, ohne zu verderben, aufbewahren zu können; dieser Endzweck wird zwar dadurch vollkommen erreicht, allein dergleichen Bollen sind dann zum Versetzen ganz untauglich, weil durch das Räuchern das Keimungsvermögen verloren geht. Gegen den Frost ist der Knoblauch sehr dauerhaft, wenn aber die Häupter zuvor nicht gut getrocknet wurden, so leiden sie bey strenger Kälte doch auch Schaden; und es ist daher räthlich ihn, bey herannahenden starken Frösten, an einen temperirten Ort, in eine wohlverwahrte Kammer u. dgl. zu übertragen, wo er sich dann auch auf längere Zeit sehr gut halten läßt.

ALLIUM SCHÆNOPRASUM, Schnittlauch; oder Lauch mit einem nackten Schafte, der so lang ist, als die runden pfriemen- oder linienförmigen Blätter. (Allium scapo nudo adæquante folia teretia subulato-filiformia.) — Man sehe die 263. Tafel.

Er heißt auch: Prieslauch; Brislauch; Binsenlauch; Graslauch; kleiner Hohllauch; Beestlauch; Jacobszwiebeln; niedersächsisch Beeslock; in Oesterreich Schnittling; Schnittzwiebeln; Spaltlauch; kleine Winterzwiebeln; Bergschnittlauch; wilder Schnittlauch; Suppenlauch; altdeutsch Snitilouch. — Lat. bey Haller Allium radice multiplici, foliis radicalibus teretibus, scapi longitudine, floribus umbellatis cylindricis; und A. staminibus simplicibus, foliis radicalibus teretibus scapi longitudine; in der schwedischen Flora Cepa scapis foliisque subulatis teretibus fistulosis æqalibus, spathis globosis; im Cliffort. Garten Cepa scapo longitudine figuraque foliorum, foliis subulatis filiformibus, spathis globosis; bey C. Bauhin Porrum sectivum juncifolium; bey Morison Cepa sectilis juncifolia perennis; bey Dodonäus Schœnoprasum; in den primitiis floræ salisburg. Allium scapo nudo, longitudine foliorum, foliis teretibus acutis, staminum filamentis simplicibus, bulbo composito; bey Fuchs Porrum sectile, sectivum, tarenti-

num; Porrum juncifolium; Porrum junceum; Gethyllis; Schœnoprasum minus. — Franz. Civette; Ail joncoïde; Civette des jardins; Cive; Cives; Ciboule. — Engl. Chives; Cives; common Cives. — Ital. Cipoletta maligia; Civetta. — Span. Cibollino de Inglaterra. — Port. Cebolinha de Inglaterra. — Holl. Bieslook; Sny-Prey. — Dän. Graslög; Pulög. — Isländ. Gafslaukur. — Schwed. Gräslök; Allwarlök. — Poln. Luczer; Lupny; Szypiorek.

Man findet ihn auf den steyrischen, kärnthnerischen, krainerischen, tyrolischen, siberischen und öländischen Alpen, besonders an feuchten Orten, wildwachsend. Bey uns wird er in Gärten gezogen; er ist ausdauernd, und blüht im Julius und August.

Die Wurzel besteht aus einer kleinen, länglichten, mit einer weißen Haut umgebenen, unten mit Fasern versehenen Zwiebel. Aus ihr entspringen viele zarte, kleine, walzenförmige, hohle Blätter und Stengel, welche einander ganz ähnlich, und selten über sechs Zoll hoch sind; sie stehen büschelweise beysammen. Die Blumen stehen auf den Gipfeln der Stengel; sie haben eine weiße, mit röthlichen Adern durchzogene, kurze Blumenscheide, die sich von einander spaltet. Der Blüthenstand ist ein aufrechtes doldenförmiges Köpfchen; die Blumenblätter sind eyförmig zugespitzt, blaß purpurfärbig, in der Mitte der Länge nach mit einer dunklern Linie bezeichnet, in zwey Reihen gestellt, und unterwärts fast mit einander verwachsen. Die sechs Staubfäden sind unterhalb mit den Blumenblättern und unter sich selbst verwachsen, und endigen sich nur mit einer Spitze. Die Frucht ist länglich, stumpf, aus drey rundlichen Klappen zusammen gesetzt; die Saamen sind eckig und schwarz. Die ganze Pflanze hat den bekannten starken aber eben nicht unangenehmen Lauchgeruch; ihr Geschmack ist zwiebelartig, reizend, anfangs süßlich, bald darauf etwas scharf und anhaltend. Vergleichungsweise kann man sagen, daß sein Geruch und Geschmack beißender als an den Schalotten, jedoch milder als bey den übrigen Zwiebelarten ist, und daß das Kraut beydes in einem stärkern Grad besitzt, als die Bollen.

Wo der Schnittlauch in größerer Menge auf Weiden wild wächst, die vom Vieh besucht werden, und derselbe von ihm genossen wird, erhält die Milch und die Butter einen widrigen Knoblauchsgeruch; aus welcher Ursache er auch von sorgfältigen Landwirthen hier ausgerottet zu werden verdienet. — Uebrigens hat er seinen Namen daher erhalten, weil er, wenn seine binsenförmigen Blätter noch jung und zart sind, zum täglichen Küchengebrauch abgeschnitten zu werden pflegt; und nur allein dieser Blätter wegen, welche klein geschnitten, und roh wie sie sind, auf Suppen, Salat, Eyerkuchen u. s. w. gestreuet werden, wird er in unsern Küchengärten sehr häufig gezogen. Mäßig genossen reizt er den Magen zur Verdauung, macht Lust zum Essen, und ist überhaupt als eine brauchbare Würze der Speisen anzusehen. In großer Menge genossen

verursacht er Blähungen; und obgleich sein Geruch nicht so durchdringend ist als am Knoblauche, so wird er doch den Athem, zum Theil auch der Ausdünstung und dem Harne dann seinen Geruch mittheilen, was schon Martialis in seinen Gedichten bemerkte [14]). — Was die Arzneykräfte betrifft, so hält man den Schnittlauch ebenfalls für harntreibend, auflösend und den Stein zermalmend; allein man macht in der Heilkunst gegenwärtig keinen Gebrauch davon.

Man kann den Schnittlauch auf zweyerley Art fortpflanzen, durch den Saamen und durch das Zertheilen der Wurzeln. Will man ihn von Saamen ziehen, so muß man die schönsten Wurzelbollen, welche die längsten Blätter gehabt haben, anmerken, im Herbste ausnehmen, und im Frühlinge wieder verpflanzen. Sobald er Stengel zu treiben angefangen hat, muß man Stäbe dazu stecken, die Saamenköpfe ganz leicht daran binden, und sie so vor dem Abbrechen gegen den Wind verwahren. Im Junius, wenn der Saame reif ist, wird er abgeschnitten, getrocknet, an einem temperirten trocknen Orte über Winter aufbewahrt, und dann im nächsten Frühlinge, oder auch schon im Herbste vorher, ausgesäet. — Mit dieser Vermehrungsart durch Saamen geht es sehr langsam her, und niemand wird so leicht darauf verfallen, da er sich durch die Zertheilung seiner Büsche und durch das Versetzen seiner jungen Zwiebelchen, weit geschwinder und zahlreicher fortpflanzen läßt. Man verfährt dabey auf folgende Art: Im Frühlinge, oder noch besser im Herbste, weil im letztern Falle der Schnittlauch schon sehr zeitig im Frühlinge brauchbar wird, zertheilt man die alten Stöcke, und setzt die jungen Zwiebelchen auf drey Fuß breite Beete, etwa sechs Zoll weit von allen Seiten aus einander, in jedes Loch drey bis vier Stücke. Er ist sehr dauerhaft, hält den Winter hindurch selbst bey der strengsten Kälte gut aus; nimmt mit einem jeden Orte im Garten fürlieb, und kann, wenn der Boden gut ist, drey, vier, bis sechs Jahre an einem Orte stehen bleiben, ohne ihn wieder umzupflanzen. In einem leichten, fetten Boden kommt er am besten fort, seine Wurzeln verderben nicht, außer wenn er gar zu lange auf einer Stelle gestanden hat, und durch seine häufig angesetzte Brut gleichsam erstickt wird; es ist daher immer am besten, ihn alle zwey Jahre umzusetzen. Uebrigens hat man sonst weiter nichts dabey zu thun, als daß man die Erde um ihn herum von Zeit zu Zeit auflockert, das Unkraut auf die Seite schafft, und daß man ihn bey großer Hitze von Zeit zu Zeit begießt.

---

14) Fila Tarentini graviter redolentia porri
Ediſti quoties, oſcula clauſa dato. *Martial. L. 13. epigr.*

Wenn man nun den Schnittlauch in die Küche gebrauchen will, so muß man ihn nicht mit den Händen abreißen, sondern mit einem scharfen Messer gleich und eben abschneiden, auf die Stumpfen oder Stürzel Sand oder trockne Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit des Schnittlauches sich nicht zu viel ausziehe, und die eindringende Nässe keine Fäulung verursache. Je häufiger man die Blätter abschneidet, desto stärker und zärter pflegen sie wieder hervorzuschießen. Man kann diese Lauchart daher auch zur Einfassung kleiner Beete gebrauchen, sie zwey bis drey Zoll weit auseinander in einer Reihe herpflanzen, und binnen einer kurzen Zeit wird eine volle ausgewachsene Wand daraus werden: wenn die Blätter und Stengel zuweilen abgeschnitten werden, so ist eine solche Einfassung schöner als von Buchsbaum; unterläßt man aber das Beschneiden, und die Blätter wachsen zu hoch, so werden selbe von Wind und Regen aus einander getrieben, und erhalten ein verwirrtes Ansehen. Das Abschneiden darf aber nicht bey Regenwetter geschehen, weil sonst das Wasser in die abgeschnittenen hohlen oder röhrenförmigen Blätter und Stengel eindringt, und sie gelb macht, wiewohl es sonst dem Gewächse selbst weiter nicht schaden würde. Gegen den Herbst muß man überhaupt die alten Blätter nahe bey der Erde abschneiden, und die Oberfläche des Beetes, wo sie stehen, mit frischer fetter Erde, etwa einen Zoll hoch bestreyen, so werden sie im nächsten Frühlinge desto früher und stärker treiben.

Die Gärtner unterscheiden dreyerley Sorten des Schnittlauches: den englischen Schnittlauch (Franz. Cive d'Aangleterre; den portugesischen Schnittlauch (Cive de Portugal; und den kleinen Schnittlauch (petite Cive, oder la Civette). Sie sind in Betreff der Dicke und Höhe, in etwas auch in Betreff des Geschmackes, von einander unterschieden, und werden wie die gemeine Sorte gepflegt und fortgepflanzt. — Man kann alle diese Sorten fast in jeder Jahreszeit frisch abnehmen, indem, wie wir schon gehört haben, der Schnittlauch die strengsten Winter in freyem Lande aushält. Will man ihn aber zu der Zeit, wenn die Erde mit Schnee bedeckt ist, frisch und grün haben, so müssen im Herbste eine Anzahl Bollen ausgegraben, und in einem Gewölbe in die Erde eingeschlagen werden; oder noch besser, man gräbt die Bollen in die Petersilienkasten, die wir an seinem Orte [15]) beschreiben werden, mit ein, und behandelt beyde auf gleiche Art. Kauft man aber den Sommer über Schnittlauch auf dem Markte, und will man ihn eine Zeit lang aufbewahren, so kann er entweder in einem Gewölbe oder Keller auf den Boden gelegt, oder in frischem Wasser acht bis zwölf und auch noch mehrere Tage gut erhalten werden.

---

[15]) Man sehe in der Folge den Artikel Apium Petroselinum.

Allium Scorodoprasum.

Graslauch.

Eine Varietät des Schnittlauches ist: der Johannislauch, oder Jacobslauch, Fleischlauch, großer oder süßer Hohllauch, holländischer Lauch, Klumpbollen, Gleben, Kleeben, gelbliche Winter- oder Schnittzwiebel, Cipollen, Schleiszwiebel, Walliser-Zwiebel. — Lat. Allium Schœnoprasum majus; bey Murray [16]) Schœnoprasum varietas major; bey C. Bauhin Porrum sectivum juncifolium majus; bey Gesner Porrum Getium; bey Elsholz Porrum juncifolium majus; auch Getium majus. — Franz. Ciboule vivace; Ciboulette. — Engl. Ciboule; St. Omers Garlick; welch Onion. — Ital. Cipollino; Cipollina. — Span. Cebollino; Ceboleta. — Port. Cebolinha. — Holl. St. Jahs-Look. — Dän. St-Hans Lög. — Schwed. Johannis Lök.

Obschon diese Varietät mit den Zwiebeln eine Aehnlichkeit zu haben scheint, und von Einigen als eine Varietät der Schalotte (Allium Ascalonicum) angesehen wird, so bekommt ihre Wurzel doch keine eigentlichen runden Zwiebeln, sondern nur gelbe länglichte Bollen, fünfzehn bis zwanzig an der Zahl, welche beynahe nie in den Saamen gehen; sondern wenn sie ja Saamenstengel treiben, was doch nur selten geschieht, statt des Saamens kleine runde grüne Zwiebel ansetzen. Man hat davon wieder zweyerley Sorten, eine größere und eine kleinere. — Es werden entweder die kleinen abgeschnittenen Blätter, wie Schnittlauch, roh auf Salat und andere Speisen gestreuet, um die Eßlust zu reizen; oder die Bollen davon gebraucht, hauptsächlich im Frühlinge anstatt der Sommer- und Winterzwiebeln, so lange diese noch nicht brauchbar sind. So sehr diese Lauchart ehemals im Gebrauche war, so ist sie doch jetzt sehr selten, nur wenig bekannt, und kaum noch in einigen großen oder botanischen Gärten anzutreffen. Man pflanzt sie wie den Porre und die Zwiebeln fort; und man wird sich hierüber bey Krünitz [17]) und Lueder [18]) ausführlicher belehren können.

ALLIUM SCORODOPRASUM, Rockenbollen; oder Lauch mit einem flachblättrigen zwiebeltragenden Stengel, mit seicht eingekerbten Blättern, mit zweyschneidigen Scheiden, und mit Staubfäden, die drey lange Spitzen haben. (Allium caule planifolio bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, staminibus tricuspidatis.) — Man sehe die 259. b. Tafel.

Man nennet sie auch: Rocamboli; Rocambole; Aberlauch; Ackerknoblauch; Graslauch; Lauchknoblauch; Schlangenlauch; Aber- Schlangen- und welscher Knoblauch;

---

16) Commentar. gœtting, 1775. pag. 33. tab. 4.

17) Oekonomische Encyklopädie 65. Band, Seite 721. u. f.

18) Briefe über die Bestellung eines Küchengartens. 1. Theil, Hannover 1778, 8vo S. 84.

Rockenbol; zahmer und Feldknoblauch; spanischer Knoblauch; spanische Schalotte; in Niedersachsen Beeslook. — Lat. in der schwedischen Flora Allium capitulo bulboso erecto, foliis planis subcrenatis, vaginis ancipitibus; bey Haller Allium staminibus alterne trifidis, capite bulbifero, scapo ante maturitatem contorto; im cliffortischen Garten Porrum radice laterali cordata solida, pedunculo revoluto, capite bulbifero; bey C. Bauhin Allium montanum bicorne latifolium, flore dilute purpurascente; auch Allium sativum alterum, oder Alliopraſum caulis summo circumvoluto; bey J. Bauhin Allii genus Ophioscorodon dictum quibusdam; bey Clusius Allium s. Moly montanum latifolium primum; sonst noch Allioporrum, Alliopraſum, Antiscorodon, Allium sphærocephalum, Alliumporrinum, Ophioscorodon. — Franz. Ail rocambole; Roquembole; Ail porreau; Ail d'Espagne; Echalotte d'Espagne; Ail serpentin. — Engl. Rocambole; Vipers-garlick. — Ital. Scorodopraſo; Aglio-porro; Rocambola. — Span. Ajo scorodopraſo; Sea ajopuerro; Rocambola; Ajo de Espanha. — Port. Scorodopraſo; Alhoporro; Rocambola; Echalota de Hespanha. — Holl. noordsche Look; Look Pareye. — Dän. Skovlög; Agerlög; Gräslög. — Isländ. gydinga Laukur. — Schwed. Rackenboll; Gräslök; Keipe. — Poln. Luczny Czosnek.

Man findet diese Lauchart in Oeland, Dänemark, Pannonien und Deutschland wild wachsend unter dem Rocken. Von diesem Standorte ist auch der deutsche Name entstanden; denn statt Knolle sagt man auch Bolle, und weil die Pflanze meistens unter dem Rocken angetroffen wird, so ist daher die Benennung Rockenbolle gekommen, welche aber die Franzosen so sehr verdorben haben, daß man die deutsche Abkunft kaum mehr daran erkennen kann. Sie ist ausdauernd, wird bey uns häufig in Gärten gezogen, und blüht im Junius.

Die Wurzel ist eine dem gemeinen Knoblauche ähnliche, aus einigen Zehen oder Zieben bestehende Bolle, und wie dieser mit mehreren weißen Häuten überzogen, die sich von einander absondern lassen. Der Geruch derselben ähnelt dem Knoblauche; ihr Geschmack ist etwas scharf, bitter, halbzwiebelartig, auf der Zunge und im Schlunde stechend. Der Stengel wird zwey bis drey Fuß hoch; er ist unterhalb eines Fingers dick, und wird nach oben zu immer dünner, nach Art der Binsen. Die Rockenbollen aber haben den Namen Schlangenknoblauch, weil sich ihre aufschießenden Saamenstengel zurück nach der Erde, und mit der Kapsel wieder in die Höhe biegen, mit ihrem Wachsthume also der Figur einer gekrümmten Schlange oder eines Posthorns nahe kommen. Die Blätter, welche zu unterst hervorkommen, sind gemeiniglich fünf an der Zahl, platt, den Blättern des Porres gleich, aber größer. Sie umschließen den Stengel bis auf eine gewisse Höhe, begeben sich nachher los, und schla-

gen sich nach der Erde zurück; sie haben einen vermischten Porre- und Knoblauchgeruch, und eine laucharüne Farbe. Der obere Theil des Stengels ist glatt, nackt oder blätterlos. Auf der Spitze des Stengels steht ein kugelrunder Kopf, der, wie die Wurzelbolle, mit einer weißlichen häutigen Scheide, die sich in ein Horn verlängert, und an dem äußersten Ende, einen Schnabel formirt, umgeben ist. Wenn sich diese Scheide öffnet, so wird man kleine Knollen oder Zwiebeln von der Größe einer Erbse, gewahr, welche anfänglich purpurfarbig sind, nachher aber weißlich werden, und, wie beym Knoblauch, mit Blüthen untermischt sind. Die Blumen stehen sehr dicht an einander, und wenn sie sich öffnen, so zeigen sich bey einer jeden sechs weißliche, oft auch blaß purpurfarbige Blumenblättchen; wenn die Blumen vergehen, so folgen kleine Früchte mit drey erhabenen Ecken oder Kanten, welche mit vielen schwarzen Saamen angefüllt sind, die wie Zwiebelsaamen aussehen.

Die Rockenbolle ist mit dem gemeinen Knoblauch sehr verwandt, nur wird sie etwas größer, und steht, in Rücksicht ihres milden Geschmackes, gleichsam zwischen diesem und der Zwiebel in der Mitte. In Frankreich und auch in einigen Küchengärten in Deutschland wird sie öfters mit der Schalotte verwechselt, obschon sie zwey von einander ganz verschiedene Gewächse sind. — Wir gebrauchen diese Lauchart bey uns in der Küche, und zwar die Früchte oder Blumenknollen mehr als die Wurzelbollen; sie haben einen gelindern und angenehmern Geschmack als der gemeine Knoblauch; sie sind daher zum Spicken der Schöpskeulen und anderer Braten viel besser, als dieser. In einigen Ländern pflegt man sie auch roh, wie anderes Gewürz auf den Tisch zu geben: und wenn man eine von den kleinen Blüthenzwiebeln von einander schneidet, beym Essen den Teller damit bestreichet, so bekommt die darauf gethane Brühe gleich einen ganz andern Geschmack. — In der Heilkunst werden die Rockenbollen nicht gebraucht, obschon auch sie, wie die meisten der übrigen Lauchsarten, reizende, den Schweiß und Harn treibende Arzneykräfte, doch in keinem vorzüglichen Grade besitzen.

Man kann sie sowohl durch den Saamen, als durch das Versetzen der jungen Bollen fortpflanzen und vermehren. Wenn die Blätter und die obern Zwiebeln der Rockenbollen dürre geworden sind und ausfallen wollen, so ist es Zeit, daß man die Köpfe zuerst abschneidet und sammelt; hernach werden auch die in der Erde stehenden Zwiebeln ausgehoben, ebenfalls, wie andere Zwiebeln, auf einen lüftigen Boden gebracht, aus einander gebreitet, damit sie vollkommen abtrocknen können, und dann den Winter über an einen temperirten Ort geschafft, damit sie nicht erfrieren. Auf diese Art lassen sie sich, wie alle Zwiebeln sehr gut halten. Vierzehn Tage nach Michaelis müssen die Saamenzwiebeln, vorzüglich wo trockner Boden ist, einen halben Fuß weit von einander, in die Erde gesteckt werden. Im ersten Jahr bringt der Saame nur ein rundes Zwiebelchen, von der Größe einer Haselnuß, welches im Julius aus der Erde genom-

men, und im folgenden Frühjahre wieder eingesetzt wird, da es dann weit schönere Köpfe, als die von den Knollen selbst gezogenen, trägt. — Die Wurzelbollen nimmt man erst dann, wann das Kraut ganz dürr geworden, aus der Erde, und nicht, wie beym gemeinen Knoblauche, schon früher, wenn die Blätter welk zu werden anfangen. Im darauffolgenden Frühlinge bringt man die aus einander gelösten Zehen oder Zieben wieder in die Erde, und pflegt sie wie den gemeinen Knoblauch. Alle diese wieder eingesetzten Zwiebeln tragen keine Frucht, besonders wenn sie klein waren, hingegen aber pflegen die neuen Wurzelbollen, welche sie erzeugen, weit stärker und größer zu seyn, als an denjenigen, welche Früchte angesetzt haben.

ALLIUM VICTORIALIS, Allermannsharnisch; oder Lauch mit einem flachblättrigen zwiebeltragenden Stengel, mit einem zugerundeten Schirme, mit lanzettförmigen Staubfäden, die länger als die Blumenkrone sind, und mit enrunden Blättern. (Allium caule planifolio umbelifero, umbella rotundata, staminibus lanceolatis corolla longioribus, foliis elipticis.) — Man sehe die 259. c. Tafel.

Er heißt auch: Siegwurzel; wilde Alraun; netzwurzliches Lauch; langer Allermannsharnisch; lange Siegmarswurzel; lange Siegwurzel; Siegwurzel das Männchen; Schlangenknoblauch; Oberharnisch; Schwertelwurzel; Neuhämmerchen; Siebenhämmerchen; Siebenhamkorn; Hülfwurzel; Johanneswurzel; Mandelwurzel; Schlangenlauch; Otternlauch; Alpenlauch; Bergalraun; fleckiger Berglauch; Lanlauch. — Lat. bey Ray und J. Bauhin Allium alpinum; bey Dodonäus Allium alpinum radice reticulata; bey Dalechamp und Camerer Allium anguinum; bey Matthiol Allium ursinum; bey Durantes Allium serpentinum; bey Lobel Allium serpentinum und Ophioscorodon; bey Theodor und Tabernämontanus Allium alpinum victorialis mas; bey C. Bauhin Allium montanum latifolium maculatum; bey Haller Allium radice oblonga, reticulo obductæ, foliis ovato-laeceolatis, umbella sphærica; bey van Royen Allium foliis caulinis lanceolatis, floribus umbellatis; bey Clusius Victorialis longa; in den primitiis floræ salisb. Allium bulbo oblongo, reticulo ex radicibus, fibrosis tecto, caule planifolio: foliis ellipticis, umbella globosa, staminum filamentis simplicibus, corolla longioribus; bey Lamark Allium plantagineum. — Franz. Ail à feuilles de plantain; Ail serpentin des alpes; Faux nard; Ail de cerf. — Engl. long-rooted Garlick. — Ital. Aglio vittoriale. — Span. Ajo victoral; Ajo alpino. — Port. Alho victorino. — Holl. gevlakte Look; alpische Look; Schlanglook; Adderlook. — Dän. Hvermandsharnisk; alpisk Lög. — Schwed. alpiska Löken. — Russ. Kosatik. — Tatar. Juwa.

Allium Victorialis.

Allemannsharnisch.

Man findet ihn auf den schweizerischen, italienischen, österreichischen, schlesischen und schwäbischen Alpenwiesen. Er blüht im Julius und August, und ist ausdauernd.

Die Wurzel besteht aus einer oder mehreren beysammen sitzenden Zwiebeln, welche lang, cylindrisch, geringelt, mit vielen Wurzelfasern versehen, und von aussen mit einigen dicken gelbbraunen Häuten umgeben sind. Die äußersten Häute sind netzförmig, aus einer Menge brauner oder braungelber, fast haarförmiger Fasern zusammengesetzt. Inwendig sind die Zwiebeln weiß, fleischig und saftig; die frische Wurzelbolle riecht und schmeckt nach Knoblauch, nur etwas schwächer; getrocknet aber hat sie weder Geruch noch Geschmack. Uebrigens machen einige, vorzüglich ältere Schriftsteller, den Unterschied, daß sie den Allermannsharnisch mit einer Zwiebel, Allraunmännchen, und den mit zwey Zwiebeln Allraunweibchen nennen. Die Blätter sind breit, flach, elliptisch, der Länge nach mit Rippen und Adern versehen, wie die Blätter der Herbstzeitlose, bisweilen gefleckt, dem Balge einer Schlange ähnlich, und umgeben den Stengel unterhalb scheidenförmig. Der Stengel ist länger als die Blätter, oft zwey Fuß hoch, dunkelgrün, an seinem untern Ende röthlich. Die Blumen sind weiß, stehen in großen rundlichen Dolden gedrängt beysammen; die Staubfäden sind lanzettförmig, länger als die Blumenkrone. In der Blüthe hat er ein schönes Ansehen, ist aber etwas zärtlicher, als alle übrigen Laucharten.

Obschon der Allermannsharnisch in den vorigen abergläubischen Zeiten eine wichtige Rolle spielte, so ist er heut zu Tag doch beynahe gänzlich außer Gebrauch. Der Aberglaube hatte einst mit ihm freyen Spielraum; der gemeine Mann trug ihn bey sich wie ein Amulet, und hielt sich dadurch gegen alle Beherungen und Zauberey en, gegen böse Geister und Bergmännchen, gegen Hiebe, Stich und Schuß gesichert; woher auch der deutsche Name Allermannsharnisch entstanden zu seyn scheint. Auch noch in unsern philosophischen Zeiten, verkaufen die Marktschreyer die Wurzel des Allermannsharnisch für Allraunwurzel an hysterische Weibspersonen, schwangere Weiber, und andere mit Krämpfen behaftete einfältige Leute, welche sich dann überreden lassen, dieselbe am Leibe zu tragen, und so davon sichere Hülfe gegen ihre körperliche Leiden und Beschwerden zu erwarten. Bemerkenswerth ist es aber, daß dieses Mittel bey vielen wirklich die erwartete Wirkung äußert, und sie von ihren Uibeln, wenigstens zum Theil befreyet, als ein Beweis, wie mächtig die Einbildungskraft, und der durch sie entsprungene feste Glaube, auf den Körper solcher reizbarer Personen zu wirken im Stande ist. — Auch in der Heilkunst ist sie von den ältern Aerzten, da sie die wurmtreibenden, den Schweiß und Harn befördernden, krampfstillenden und reizenden Arzneykräfte mit den übrigen Lauchar ten gemein hat, öfters gebraucht worden; allein da sie beym Trocknen, und durch das längere Aufbewahren in der Apotheke, ihren Geruch und Geschmack und mit ihm ihre

Arzneykräfte verliert, so ist sie bey den neuern Aerzten ganz in Vergessenheit gekommen, um so mehr da wir eine Menge anderer und wirksamerer Arzneymittel der Art kennen. — Endlich ist noch zu erinnern, daß, wenn das Vieh von dieser Lauchart frißt, die Milch einen so unerträglichen Knoblauchsgeruch erhält, daß sie davon ganz ungenießbar wird.

ALLIUM VINEALE, Weinbergsknoblauch; oder Lauch, dessen Stamm Zwiebeln und runde Blätter trägt und dessen Staubfäden drey lange Spitzen haben. (Allium caule teretifolio bulbifero, staminibus tricuspidatis.) — Man sehe die 261. b. Tafel.

Er heißt auch Ackerlauch; rother Feldknoblauch; Feldlauch; Hundslauch; Weinlauch; wilder Lauch; wilder Knoblauch. — Lat. bey Plinius Allium in arvis; bey Camerer Allium tenuifolium; bey Cordus Allium campestre; bey Gesner, Cäsalpin und Durantes Allium sylvestre; bey Dodonäus Allium sylvestre minus s. tenuifolium; bey Fuchs Allium sylvestre primum; bey Pena und Lobel Allium sylvestre tenuifolium; bey Matthiol Allium sylvestre, quod ophioscorodon; bey Tragus Allium caninum primum, bey C. Bauhin Allium sylvestre campestre purpurascens; auch Allium campestre juncifolium capitatum purpurascens majus et minus; bey J. Bauhin Porrum sylvestre vinearum; bey Haller Allium staminibus alterne trifidis, foliis fistulosis, capite bulbifero, radice multiplici; und Allium radice multiplici, foliis fistulosis, capite sphærico bulbifero, staminibus alterne trifidis. — Franz. Ail des vignes; Aillerotte. — Engl. crow Garlick. Ital. Aglio delle vigne; Porrandola. — Span. Ajo de vinas. — Port. Alho das vinhas; Porros bravos. — Holl. Wingaards Look; wilde Look; Hondslook. — Dän. vild Hvitlök; Hondelök. — Schwed. Vingardslök; Hundelök.

Man findet diese Lauchart in Deutschland, in der Schweiz, auf den Sandfeldern, auf Heiden und in Weinbergen. Sie ist ausdauernd, und blüht im Julius und August.

Die Wurzel hat viele, der Größe nach verschiedene, dicht an einander liegende, und gleichsam eine Zwiebel ausmachende Bollen, wie der Knoblauch und die Rockenbollen. Die einzelnen Bollen oder Zieben sind weiß, auf der Seite, wo sie aneinander liegen, platt und etwas vertieft oder ausgehöhlt, auf der entgegen gesetzten freyen Seite aber erhaben oder gewölbt, an dem obern Ende zugespitzt und nicht selten mit Haaren besetzt. Die Blätter sind walzenförmig, hohl, einen Fuß lang, dünn. Der Stengel erreicht zwey Fuß Höhe. Die Blüthenscheide ist lang und dünn. Die Blumenblätter sind klein, grünlich weiß, mit einer violetten Linie bezeichnet, meistens auch ganz purpurroth. Die Staubfäden bestehen aus zwey langen Borsten, die außer der Blume hervorragen. Die ganze Pflanze, besonders die Wurzelbolle hat einen sehr scharfen, widrigen Knoblauchsgeruch.

Tab 261. b.

Allium vineale.

Weinbergsknoblauch.

In einigen Gegenden Deutschlands wächst diese Lauchart häufig unter dem Rocken und der Gerste, und ist dann ein sehr lästiges Unkraut; dann sie wird zugleich mit den Feldfrüchten in die Scheuren eingefahren, ihr Saame zugleich mit diesen ausgedroschen, und so unter dem Korn zur Mühle gebracht, weil er sich von den Rockenkörnern durch das Sieben nicht trennen oder reinigen läßt. Ein dergleichen verunreinigtes Mahlkorn ist den Müllern äußerst nachtheilig, weil die Mühlsteine davon zugekleistert werden, und daher die Müller dabey nicht wispelweise mit einmal abmahlen können, sondern anderes reines Korn dazwischen mahlen, oder Gerste zum Schrotten aufschütten müssen. Das von dergleichem Mehle gebackene Brod hat einen in etwas bemerkbaren Knoblauchsgeruch und Geschmack, ist aber nicht ungesund; und Hr. Germershausen versichert: daß er immer an dem Orte, wo der meiste Knoblauchssaame nach vorgedachter Weise mit dem Brodkorne vermahlen und verbacken wird, die meisten und ältesten Greise der Gegend bemerkt habe. — Wenn sich aber einmal der Ackerlauch auf einem Felde festgesetzt hat, so ist selbes von ihm nie mehr ganz zu befreyen, selbst wenn gleich beständig fremder reiner Rocken, unter welchem kein Knoblauchsaame sich befindet, gesäet wird; denn die Bolken bleiben immer sehr häufig im Acker zurück, so daß sie schon im frühen April ihre Blätter, beynahe nach der ganzen Länge treiben, welche die Schafe so begierig aufsuchen und fressen, daß sie, wenn sie eingetrieben werden, durch ihre Ausdünstung die Ställe ganz mit Knoblauchsgeruch anfüllen.

Bey der Schafzucht ließ sich von diesem Lauche ein wichtiger Vortheil versprechen, indem er als eines der gesündesten Futterkräuter, wodurch zugleich mancher Krankheit vorgebeugt wird, angesehen werden kann. „ Bey mir sind, sagt Hr. Ger„ mershausen[29]), einige Sandäcker, wiewohl in geringerm Maaße, mit diesem Knob„ lauche versehen; meine Schafe lassen dafür anderes Gras im April auf der Weide ste„ hen, und wenn sie im Herbst und Winter Egeln oder Würmer im Leibe gehabt haben: „ so befreyen sie sich durch die Knoblauchsblätter gänzlich davon; eine Erfahrung, die „ sich bereits über dreyßig Jahre bey mir bewährt hat; weshalb man allen Schäfereybe„ sitzern den Knoblauch bestens anpreisen muß, um ihre Schafe von Würmern, und den „ zuletzt daraus entstehenden Krankheiten, als: von der Wasser- und Gelbsucht, Fäul„ niß der Eingeweide, und dem daraus entstehenden Hinsterben zu befreyen. Wo nun „ so viele Schäfereyen durch vorgedachte Krankheiten zum öftern fast ganz aussterben: „ sollte es daselbst nicht gerathen seyn, einige Morgen Sandfeld oder andre geringe, und „ sonst zu nichts anders zu nutzende Aecker mit diesem wilden Knoblauche zu bepflanzen, um „ die Schafe im April die Blätter abweiden zu lassen? Man findet auf manchen Sand-

---

29) Oekonomisches Lexikon, 3. Band, Seit. 330.

„ feldern, wenn sie gepflüget werden, die Knoblauchzwiebeln so häufig, daß sie in Men„ ge aufgelesen, und zur Einsaat, wo man es gut findet, untergeackert werden können.“ Auch gegen die Rindviehpest scheint der Weinlauch gute Dienste zu leisten; denn in einem öffentlichen Blatte [20] heißt es: daß seit 1740. im Meklenburgischen das Rindviehsterben mehrmahlen allgemein gewesen sey, und fast alles crepirt wäre, nur noch nie auf den Gütern und Oertern, auf deren Vielzweiden, wilder Knoblauch oder Ackerlauch gefunden worden. Endlich wollen auch viele behaupten, daß die ihres vortrefflichen Geschmacks wegen berühmten Leipziger Lerchen, diesen Vorzug dem Genuße des wilden Knoblauchs zu verdanken hätten. Bey dem Hornviehe, das davon frießt, bekommt die Milch einen Knoblauchsgeruch.

ALLIUM VIVIPARVM, lebendig gebährende Zwiebel. Es scheint von den Botanikern noch nicht ausgemacht zu seyn, ob sie bloß als eine Varietät der Sommerzwiebel (Allium Cepa), oder aber als eine eigene Art anzusehen ist. Da mir aber das letztere mehr wahrscheinlich zu seyn dünkt, so habe ich sie hier allein aufgestellt, und überlasse es Systematikern ihren botanischen Charakter anzugeben, ihr ihren eigentlichen Platz anzuweisen, und so den Streit zu entscheiden. — Hr. Walter [21]) macht ihrer unter dem Namen: jungentragende Zwiebel (Cepa vivipara) Erwähnung; bey Kerner [22]) kommt sie unter obenstehendem Namen vor; und sonst ist sie auch hier und da unter der Benennung: egyptische Zwiebel [23]) bekannt. — Man sehe die 261. Tafel.

Die Wurzelbolle ist der spanischen rothen Zwiebel äußerlich beynahe ganz ähnlich; sie hat eine gelbrothe äußere Haut, und erreicht schon in einem Sommer die Größe der spanischen Zwiebel, ihr Geschmack ist süßlich, sehr angenehm, ihr Geruch flüchtig, zwiebelartig nicht widerlich. Das Besondere aber, worinn sie sich von allen Sorten der Zwiebeln unterscheidet, besteht darin, daß sie, wie der Knoblauch und andere der schon beschriebenen Laucharten oben am Gipfel ihres mittelsten Stengels, der bey den übrigen Zwiebelsorten Blüthen und Saamen trägt, anstatt dieser mehrere, in ein Büschel vereinigte, junge kleine Zwiebeln, von denen die größten etwas größer, als die welschen Nüsse sind, ansetzt. Aus der Mitte dieser Zwiebelkrone kommt abermal noch einer oder auch etliche Stengel, die aber kaum den vierten Theil so dick sind, als der Hauptstengel, und an deren Gipfel wieder ein Büschel junger Zwiebel zum Vorschein kommt. Dieser Ansatz wird oft zum drittenmahl wiederholt. Nebst diesen Zwiebelbru-

---

20) Reichsanzeiger; Gotha a. d. J. 1801. 2. Band, Nro. 281. Seit. 3699.

21) Anleitung zur Gartenkunst, Seit. 359.

22) Abbildungen aller ökonomischen Gewächse, 6. Band, tab. 508.

23) Reichsanzeiger; Gotha a. d. J. 1804. 2. Band, No. 209. Seit. 2740. — Ebend. Jahrgang 1805. 2. Band, No. 220. Seit. 2787.

Allium viviparum.
Lebendgebährender Zwiebel.

ten wachsen jedoch aus einem jeden Büschel, auf eigenen langen Stielen, auch einige kleine weiße Blumen, die von andern Zwiebelblumen in nichts unterschieden sind, und vollkommen reife, fruchtbare Saamen bringen. Eine einzige solche Zwiebel kann auf diese Art sechzig bis achtzig junge Bollen, die zusammen ein ansehnliches Gewicht haben, tragen; und sie ist also unter allen bekannten Zwiebelsorten die fruchtbarste.

Sie wird, wie die übrigen Zwiebelsorten, entweder durch den Saamen oder durch das Zertheilen der Bollen fortgepflanzt. Man legt die vom Stengel abgenommenen obern Bollen, zu Ende des Märzmonats, einzeln in ein eben nicht gedüngtes, aber doch fruchtbares und wohlbearbeitetes Beet, und so bald dann die zwiebeltragenden Stengel die Höhe eines Fußes erreicht haben, muß man sie schon an einen Pfahl anbinden, und dieses Anbinden immer von Zeit zu Zeit, wie sie nach und nach höher aufschießen, auch um so höher wiederholen, damit sie von der Last der Bollenköpfe nicht zu Boden gedrückt und abgebrochen werden. Im August erhalten dann sowohl die neuen Zwiebelbruten, als auch die aus den vorjährigen Bollen gezogenen Wurzelzwiebeln ihre vollkommene Reife, was man an dem Verdorren und Gelbwerden der Blätter und Stengel erkennen kann. Erstere werden nun abgebrochen und letztere ausgegraben. Die Bruten oder obern Bollen läßt man, bis auf den Frühling in Büscheln beysammen, und erst dann, wenn es Zeit ist sie wieder zu verpflanzen, soll man sie von einander ablösen. Auch diejenigen Zwiebeln, welche schon einmal Zwiebeldolden und Saamen getragen haben, müssen aus der Erde genommen, über Winter, wie andere, in einem mäßigen trocknen Gemache verwahrt werden, und man kann sie, wenn sie sonst nicht gebraucht wurden, im nächsten Frühlinge wieder stecken, wo sie sich dann zum zweytenmal, jedoch nicht in so großer Anzahl, als das erste Jahr, fruchtbar erzeigen. Bey dem Ausnehmen dieser Zwiebeln aus der Erde, oder wenn man sonst mit ihnen umgeht, muß man sich sorgfältig in Acht nehmen, daß sie am Keime nicht gedrückt werden, weil sie sehr zärtlich sind, dadurch leicht zu faulen anfangen, und sie sich überhaupt nicht so lange halten lassen, als die gemeinen Zwiebeln. Uebrigens kann man die alten Wurzelzwiebeln auch über Winter im Lande stehen lassen, da man aus der Erfahrung weiß, daß sie sehr dauerhaft sind, und auch von einer ziemlich strengen Kälte keinen Schaden leiden. Wer also dergleichen Zwiebeln in hinlänglicher Menge hat, kann sie, um ihre grünen Blätter für die Küche zu benützen, über den Winter pflanzen, da sie auch zu dieser Jahreszeit und unter dem Schnee schön grün und frisch bleiben. — Die Zwiebeln, welche aus dem Saamen gezogen werden, erreichen gleich im ersten Jahr eine solche Größe, daß sie bereits schon im folgenden Jahr, wenn sie wieder eingelegt wurden, Zwiebeldolden zu tragen pflegen.

Man gebraucht die in der Erde befindlichen Mutterzwiebeln zum Verspeisen, so wie die übrigen Zwiebelsorten, und außer dem vortrefflichen Geschmacke, den diese

Zwiebeln haben, hat man bey ihrem Anbau auch den Vortheil, daß sie nur wenig Raum erfordern. Ein halbes Gartenbeet ist hinlänglich, um darauf so viele ausgewachsene Zwiebeln anzupflanzen, daß man von dem Ertrag derselben, wenigstens vier, und unter günstigen Umständen auch mehrere ziemlich große Gartenbeete, mit jungen Brut-ten bepflanzen kann; so daß man gar nicht mehr nöthig hat, sich erst mit der Zucht der Zwiebeln aus Saamen zu bemühen. Es wäre daher zu wünschen, daß diese Art Zwiebeln so allgemein bekannt und gebauet würde, als sie es in mehrerer Rücksicht allerdings verdiente [24]).

ALLIUM URSINUM, Bärenlauch; oder Lauch mit einem nackten beynahe dreyseitigen Schafte, mit lanzettförmigen gestielten Blättern, und mit einem gleichhohen horizontalen Blumenschirme. (Allium scapo nudo subtriquetro, foliis lanceolatis petiolatis, umbella fastigiata.) — Man sehe die 260. c. Tafel.

Er heißt auch: Bärlauch; Lachenknoblauch; Wasserknoblauch; Rams; Ramsel; Ramser; Ramseren; Ramisch; Ramus; Rämsel; Ramsche; Remse; Rampe; Rampen; Ramper; Ramis; Germsel; Waldknoblauch; Hundsknoblauch; Läuchel; Zigeunerlauch. — Lat. bey Pena, Lobel und Dalechamp Allium ursinum latifolium; bey J. Bauhin Allium ursinum bifolium vernum, sylvaticum; bey C. Bauhin und Dodonäus Allium sylvestre latifolium; bey Brunfels und Tragus Allium sylvestre; bey Plinius Allium sylvestre, quod ursinum vocant; bey Fuchs Allium ursinum; bey C. Cordus Allium sylvestre und colubrinum; bey B Cordus Allium sylvestre, quod ophioscorodon vocant; bey Gesner Allium sylvestre bisolium & arctoscorodon; bey Morison Allium latifolium palustre; bey van Royen Allium foliis radicalibus petiolatis, floribus umbellatis; in der schwedischen Pflanzengeschichte Allium foliis lanceolatis, scapo nudo semicylindraceo, bulbo setis obvallato; bey Lamark Allium paniculatum; bey Haller Allium foliis radicalibus petiolatis, ovato-lanceolatis, floribus umbellatis; in den primitiis floræ salisb. Allium scapo subtereti, foliis lanceolatis petiolatis, umbella fastigiata; bey den alten Schriftstellern Allium ursinum und Arctoscorodon. — Franz. Ail pétiolé; Ail sauvage; Ail d'ours; Ail des bois. — Engl. Ramsons; Bearsgarlick; Hramsa; Hramse. — Ital. Aglio orsino; Aglio selvatico. —

---

24) Man sehe in Betreff dieser Zwiebel: Journal für die Gartenkunst; Stutgart, 1783, 2. Stück, Seite 346. — Ebend. 11. Stück, Seite 222. — C. J. F. Dißkau, Vortheile in der Gärtnerey in vermischten Abhandlungen. 4. Sammlung. Coburg, 1784. 8vo. Num. 5.

Allium ursinum.

Ramsel.

Span. Ajo de Oso; Ajo sylvestre. — Port. Alho de urso. = Holl. Das-look; Borslook. — Dän. Biörnelög; Rams. — Norweg. Gederams. — Schwed. Ramslök. — Russ. Tscheremiza. — Poln. Luczek polny wlosky; Waziniek; Czosnek dziki. — Böhm. Plani czesnek. — Ungr. medve Hagyma. — Tatar. Kalba. — Kamtsch. Bòschat.

Man findet dieses Gewächs auf feuchten, schattigen und waldigen Orten im mitternächtigen Europa; vorzüglich häufig an den abhängenden Seiten der Gebirge, auch in den Thälern, in der Beschirmung eines Waldes, unter Gesträuchen und am Rande der Gießbäche, in gebirgigen Gegenden des südlichen Europa. Es blüht bisweilen schon im Frühlinge, meistens aber erst im Junius; und ist ausdauernd.

Die Wurzel besteht aus einer einfachen, länglichen, weißlichen Zwiebel, in Gestalt einer Spindel, die mit einer dünnen Haut bekleidet, mit Haaren besetzt, und unten mit mehreren Wurzelfasern versehen ist. Bisweilen ist nur eine solche Zwiebel allein vorhanden, oft aber stehen mehrere beysammen, und wovon jede einen Stengel, oder wenigstens doch ein Blatt hervortreibt. Die Blätter sind groß, einen Zoll breit, lanzettförmig, gestielt, und haben überhaupt eine starke Aehnlichkeit mit den Blättern der Mayblume (Convallaria majalis); nur sind sie weder so glänzend noch so dick, und riechen zwischen den Fingern gerieben oder zerquetscht, wie der Ackerknoblauch. Die Anzahl der aus der Wurzelbolle entspringenden Blätter ist meistens zwey; bisweilen hat aber auch der Stengel einige wenige aber schmälere Blätter. Der Stengel ist dreykantig oder halbwalzenförmig und gewöhnlich blattlos. Die Blumendolde ist kurz; die Blumen sind weiß, nicht sehr zahlreich, und stehen in einer lockern Blumendolde beysammen.

Schon in den ältesten Zeiten war der Bärlauch, im nördlichen Europa, als ein Futterkraut bekannt; sind aber die Kühe darin geweidet worden, so bekommt die Milch und die Butter einen heftigen Knoblauchsgeruch und Geschmack: eine dergleichen Butter nennen sie dann, Ramischbutter. Alles Vieh frißt diesen Lauch begierig, wird dabey fett, und befindet sich wohl darnach, nur darf man den Knoblauchsgeruch an der Milch nicht achten; wenn daher die Norweger anzeigen wollen, daß das Vieh gute Weide habe, so sagen sie: es fresse Rams. Auch die Lerchen und anderes wilde Geflügel werden davon fett, und bekommen ein wohlschmeckendes Fleisch. Den Pferden reibt man die Zähne damit, um ihnen Appetit zu machen; oder man hackt ihn klein, und menget ihn unter ihr Futter. — Sein Geruch ist so stark, daß er sich, wenn er etwas häufiger wächst, über ganze Gegenden verbreitet. Er soll die Wiesen und Gärten von Maulwürfen befreyen, und das Haus von Ratten rein halten; ja man wollte bemerkt haben, daß der Bärlauch in den Gebüschen kein Gras um sich leide, weßwegen auch einige Bauern in Schweden anfiengen ihn in Küchengärten zu pflanzen, um dadurch

das Unkraut auszurotten; allein die Erfahrung widerlegte durch den mißlungenen Erfolg die vorgefaßte gute Meinung.

In einigen Orten werden die Blätter des Bärenlauches, wie die der übrigen Laucharten, in der Küche gebraucht und verspeist, und Hr. Gmelin berichtet, daß dies wirklich in Siberien der Fall sey. — In der Heilkunst könnte er ebenfalls benützt werden; denn er hat beynahe die nehmlichen Arzneykräfte, als der eigentliche Lachenknoblauch (Teucrium Scordium), anstatt dessen er auch wirklich in einigen Gegenden gebraucht wird; nur ist er durchaus etwas schwächer und weniger wirksam. In Irland bereitet man aus selbem einen Trank gegen Steinbeschwerden; und einige Gebirgsbewohner benützen ihn so, wie die Zwiebeln, als ein wurmtreibendes, den Schweiß und Harn beförderndes, äußerlich zertheilendes und zeitigendes Arzneymittel. — Endlich soll er auch, wie der Weinbergslauch, ein treffliches Vorbauungsmittel gegen Viehkrankheiten, sowohl für Schafe als auch für das Hornvieh, seyn. Da diese Lauchart bey uns sehr häufig wild wächst, so hat man nicht nothwendig sie auf eine künstliche Art fortzupflanzen; wollte man aber dennoch damit einen Versuch machen, so kann man die Wurzelbollen zu jeder Jahreszeit, am besten aber im Heumonath, auf einer feuchten schattigen Rabatte u. d. gl. einlegen [24]).

ALOË.

Aloe.

Diese Gewächsgattung gehört, da ihre Blumen sechs Staubfäden und nur einen Staubweg haben, in die 6. Klasse und in die 1. Ordnung.

Als Gattungsunterschiede fallen folgende Merkmahle auf: Die Blüthe ist nackt, und hat keinen Kelch. Die Blumenkrone ist einblättrig, länglicht röhrenförmig, mit einem Rande versehen: die Röhre höckerig, der Rand klein, sechsspaltig, offenstehend. Die Staubgefäße bestehen aus sechs pfriemenförmigen Staubfäden, die beynahe länger als die Blumenkrone, und dem Fruchtboden eingefügt sind; die darauf liegenden Staubbeutel sind länglich. Das Pistill hat einen eyrunden Fruchtknoten, einen einfachen mit den Staubfäden gleich langen Griffel, und eine abge-

---

[24]) Außer den bereits schon angeführten Schriften, verdient in Betreff der Beschreibung der Knoblauchsarten, noch Haller opusc. botanic. de Alliis, nachgelesen zu werden.

stumpfte dreyspaltige Narbe. Das Saamengehäus ist eine längliche Kapsel, mit drey Furchen versehen; sie ist in drey Fächer abgetheilt, die sich auf drey Seiten öffnen, und mit mehreren eckigen Saamen angefüllt sind.

Von dieser Gewächsgattung zählt Murray zehn, Willdenow aber siebzehn Arten, welche durchgängig in Afrika, vorzüglich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause sind. Es giebt von den einzelnen Arten eine Menge Varietäten, die aber bey weitem noch nicht hinlänglich berichtigt sind, indem gewiß viele derselben, bey einer genauen Untersuchung, als eigene Arten angesehen werden dürften. Herr Willdenow hat auch bereits schon durch mehrere Beyspiele die Wahrheit dieser Behauptung bewiesen, da er einige, der von frühern Schriftstellern beschriebenen fünfzehn Varietäten der durchstochenen Aloe (Aloë perfoliata), als eigene Hauptarten mit ihren charakteristischen Unterscheidungszeichen darstellte, ohne jedoch diesen Gegenstand erschöpfen, und sich über alle Abarten ausbreiten zu können, was andern Botanikern überlassen bleiben muß, die die Gelegenheit haben, diese Gewächse im frischen Zustande und in ihrem Vaterlande zu untersuchen. — Alle Aloearten sind ausdauernd, von verschiedener Größe und Höhe; blühen meistens nur nach mehreren Jahren, oft alle fünfzehn bis zwanzig Jahre, und auch noch später; und haben in ihrem Bau das eigene, daß ihre Blätter, alle ungestielt unmittelbar aus der Wurzel entspringen, bisweilen aber auch an einem dicken, einen, zwey bis vier, manchmal sechs und mehrere Fuß hohen Stengel, und zwar so dicht beysammen stehen, daß sie mit dem Grunde einander scheidenförmig umfassen; sie sind dreyeckig, sehr fleischig, voll Saft, immer grün, an der Oberfläche öfters wie eine Traufrinne ausgehöhlt, an der untern aber mehr oder weniger rund oder conver, manchmal flach, wulstig oder dick, spitzig, und am Rande meistens mit scharfen Stacheln versehen; bey den meisten Arten stehen dieselben in Gestalt einer offenen Artischocke bey einander, und stecken, gleichsam wie in einander; ihre Farbe ist bald dunkelgrün, bald meergrün, und bey einigen sind sie mit weißen Flecken oder Wolken bezeichnet. Der Charakter der Blumen ist schon oben beschrieben worden.

Bey uns werden sie nur der Seltenheit wegen in großen Gärten gezogen. Sie kommen zwar in einem jeden Boden gut fort, lieben aber doch vorzüglich ein trocknes und mageres Erdreich, und man pflegt sie daher in eine Mischung aus halb frischer und leichter Erde eines Angers, mit einem Viertel grauen Flußsand und einem Viertel durchgesiebten Kalkschutt, zu setzen. Sie treiben meistens eine Menge Nebenschossen, durch welche sie dann auch fortgepflanzt werden können. Man nimmt sie nehmlich zu der Zeit von der Mutterpflanze ab, wenn man sie versetzen will, giebt sie in sehr kleine, mit der genannten Erde angefüllte Töpfe, und läßt sie vierzehn Tage an einem schattigen Orte stehen. Die zärtern Arten bringt man in ein mäßig warmes Mist-

beet, und gräbt, um den Wachsthum der neuen Wurzeln zu befördern, die Töpfe in dasselbe ein; dabey ist aber zu bemerken, daß um den Mittag, wenn die Sonnenstrahlen gerade auf das Mistbeet fallen, die Gläser bedeckt, und den Pflanzen ein guter Theil Luft gelassen werden muß. Gegen den August fängt man an, die jungen Gewächse nach und nach, mehr an die freye Luft zu gewöhnen, die sie dann, wenn sie einmal stark genug sind, recht gut vertragen, so daß sie nur über Winter in ein Glashaus eingestellt werden dürfen. Noch habe ich zu erinnern, daß wenn man beym Abnehmen der Schößlinge gewahr werden sollte, daß sie da, wo sie mit der Mutterwurzel zusammenhiengen, feucht seyn sollten, dieselben, vor dem Verpflanzen, zwey bis drey Tage außerhalb der Erde, an einem trocknen Orte liegen müssen, um trocken zu werden, indem sie sonst der Fäulniß allzusehr ausgesetzt seyn würden; denn diese Gewächse sollen überhaupt sehr trocken gehalten, und höchstens die Woche nur einmal mäßig begossen werden.

Die wenigen Aloearten, welche keine Nebenschossen treiben, können dadurch vermehrt werden, wenn man einige von ihren untern Blättern abnimmt, sie zehn bis vierzehn Tage an einen Ort legt, wo sie austrocknen können, dann den Theil des Blattes, womit selbes an der alten Pflanze angewachsen war, einen halben, oder auch nachdem das Blatt groß ist, anderthalb Zoll tief, in mit oben beschriebener Erde angefüllte Töpfe setzt, sie etwas begießt, und überhaupt so verfährt, wie bey der Vermehrung durch Nebenschossen gesagt wurde. — Dies in so fern sie bloß als seltene Gewächse in unsern Gärten einen Platz verdienen.

Nicht bloß ihres seltsamen Ansehens wegen, als Zierdegewächse in großen botanischen Gärten sind uns die Aloearten merkwürdig, sondern vorzüglich in Rücksicht des überall, unter dem Namen Aloe, bekannten gummiharzigen Körpers, der von ihnen gewonnen wird. Alle Aloesorten geben denselben, eine mehr, die andere weniger; eine von besserer, die andere von schlechterer Qualität. So behauptet man, daß die ährentragende Aloe (Aloë spicata) dieses Gummiharz in der besten Qualität geben soll; allein es scheint vielmehr, daß nicht die Verschiedenheit der Aloesorten, wenigstens nicht allein, sondern vorzüglich der Unterschied in der Art der Zubereitung, die größere oder geringere Güte des Aloesaftes bestimme. — Wir kennen viererley Gattungen des Aloesaftes, welche schon an einem andern Orte [1]) beschrieben wurden, und die wir theils in Kürbissen und Kalebassen, theils in Fäßern aus Barbados und von dem Vorgebirge der guten Hoffnung erhalten. Die Zubereitung desselben ist, wie schon erinnert wurde, verschieden. Die meiste und schönste Aloe erhält man,

[1]) Im I. Bande dieses Werkes, Seite 15. und 16.

wenn die Blätter der Aloepflanze nahe am Stamme abgeschnitten, und an Fäden in besondere Gefäße so gehangen werden, daß der Saft aus dem abgeschnittenen Ende, ohne alles Pressen, von selbst ausfließt, der hernach, durch das Verdünsten an der Sonne, in eine feste und trockne Masse, von einer dunklen Farbe verwandelt wird. Nach einer andern Bereitungsmethode werden die abgeschnittenen Blätter gelind ausgedrückt, der Saft in einem Geschirre aufgefangen, und darin bis zum folgenden Tag stehen gelassen, so daß sich die gröbern Unreinigkeiten zu Boden setzen können; alsdann gießt man die klare Flüßigkeit ab, stellt sie an die Sonne, damit sie so verdünsten, dick und hart werden kann. Nach Tournefort und Bauhin aber ist die gewöhnliche Bereitungsart der Aloe folgende: Die Sclaven in den orientalischen Provinzen zerschneiden die Aloeblätter in Stücke, zerstossen oder zerquetschen sie sodann, und gießen den ausgepreßten Saft in ein cylindrisches Gefäß, in welchem er einen oder mehrere Tage stehen bleibt. Alsdann zeigt sich auf der Oberfläche der Flüßigkeit ein beträchtlicher Schaum, der hinweggenommen werden muß. Hierauf wird mit einer Schale der obere helle Theil des Saftes so lange herabgeschöpft, bis man etwas tiefer hinab eine dunklere Farbe und ein trüberes Ansehen an demselben bemerket. Dieser oberste Saft ist der reinste, wird besonders eingetrocknet, und giebt die sogenannte Succotrinische Aloe. Wenn die erste reinere Flüßigkeit abgenommen ist, so bleibt dann eine dunklere und trübere zurück, welche so lange langsam abgegossen wird, bis sie dick oder schlammig zu werden anfängt; diese zweyte Portion besonders eingetrocknet giebt die sogenannte Leberaloe. Endlich aber aus der zurückbleibenden dickern oder schlammigen Flüßigkeit, wird durch das Abdampfen die Roßaloe, welche daher immer mit Erde, Sand und andern Unreinigkeiten vermischt ist, bereitet. Die durchscheinende Aloe (Aloë lucida) wird, zuverläßigen Nachrichten zufolge, erst durch eine Art Raffinirung oder Läuterung, aus der Succotrinischen gewonnen, welche bey uns aber selten im Handel vorkommt. Hieraus erhellet nun deutlich, wie aus dem Safte entweder einer einzigen Art der Aloepflanzen, oder aus dem vermischten und von mehreren Arten zugleich ausgepreßten Safte, die verschiedenen Sorten der Aloe bereitet werden können.

Die Aloe, welche viele harzige, eine noch größere Menge schleimiger oder gummiger Bestandtheile, und nach Vauquelin [2]) auch äpfelsaure Kalkerde enthält, wird zu verschiedenem Gebrauche verwendet. In der Heilkunst ist sie ihrer reizenden und purgierenden Arzneykräfte wegen hinlänglich bekannt, und täglich im Gebrauche, wovon

---

[2]) Annales de Chimie, Tom. XXIV. pag. 127. = Auch: Murray Comment. Succi Aloës amari initia, Gœtting. 1785.

wir schon im ersten Bande dieses Werkes gesprochen haben. — Nur muß ich hier noch erinnern, daß mit diesem Mittel, im gemeinen Leben, ein häufiger und schändlicher Mißbrauch getrieben wird, wodurch oft schon der größte, nicht mehr zu verbessernde Nachtheil an der Gesundheit verursacht wurde. Es ist nehmlich in einigen Haushaltungen Sitte, immer einen Vorrath von gewissen theils selbst componirten, theils von einem Quacksalber gekauften Essenzen oder Tropfen zu haben, die besonders bey gestörter Verdauung und um etliche Leibesöffnungen zu erhalten, genommen werden; ja sie sind gewöhnlich bey was immer für einer Form des Uebelbefindens, oder bey dem ersten Anfange irgend einer Krankheit, bey einem Glied der Familie, auch das erste Arzneymittel, das, noch bevor ein Arzt gerufen wird, der Patient einnehmen und versuchen muß. Da nun diese Arzneyen, nebst andern geistigen und reizenden Substanzen, immer auch Aloe und zwar in großer Quantität enthalten: so wird man leicht einsehen, daß ein so starkes und heftig wirkendes Gemisch, in den genannten Fällen, ohne auf die Constitution des Kranken, auf die Natur der Krankheit selbst und andere Nebenumstände die gehörige Rücksicht zu nehmen, oft das Uebel, anstatt zu erleichtern, dasselbe verschlimmern, und im Anfange einer entzündlichen oder inflammatorischen Krankheit, nicht selten unwiederbringlichen Nachtheil verursachen muß.

Wir benutzen die Aloe ferner, um den Boden der Schiffe vor Seewürmern zu verwahren. Ein Engländer auf den Bermudischen Inseln machte diese glückliche Entdeckung 3); er sah nehmlich, daß die ursprünglichen Einwohner, zum Ausbessern ihrer Schiffe, die Aloeblätter mit Oehl und Talg gekocht, gebrauchten. Die merkliche Bitterkeit dieser Pflanzen, welche Eigenschaft den Würmern, wie er wußte, überhaupt schädlich ist, trieb ihn an, einige von den Einwohnern zu bewegen, die Zuthat von Aloe zu vermehren. Er gab auf den Erfolg genau Acht, und dieser war seinem Wunsche vollkommen entsprechend; denn er merkte, daß da, wo die Aloe vermehrt worden war, die Würmer abnahmen. Hierdurch wurde er aufgemuntert einen Versuch mit der Aloe allein zu machen. Er sägte ein Stück Eichenholz von einander, welches etwa vier Fuß lang, und zwey breit war, und bestrich ein jedes mit Talg, Terpenthin und Bleyweiß, in gleichen Theilen, doch so, daß er bey dem einen zwey Unzen Aloe mit dazu gebrauchte. Er versenkte beyde vermittelst eines Gewichtes, in gleicher Tiefe in Seewasser, wo die Würmer sehr zahlreich waren, und ließ sie fünf Monate liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zog er sie wieder heraus, und sah, daß das ganze Stück, welches zugleich mit Aloe war bestrichen worden, vollkommen gesund, das an-

3) Gentleman's Magazine, vom Julius, a. d. Jahr 1754, Seite 314, und Oktob. 1757, Seite 453.

Tab. 263. b.

Aloe humilis.
Niedrige Aloe.

dere aber wie ein Honigkuchen durchfressen war. Er nahm darauf verschiedene Stücke von Cedern, Madera- und Mahagony-Holz, bestrich sie mit verschiedenen Salben, und unterschied sie durch besondere Kennzeichen; bey einigen mischte er auch unter den Anstrich Aloe, und zwar so viel, daß er auf eine Fläche, von zwey Fuß ins Gevierte, eine Unze Aloe rechnete. Diese Holzstücke ließ er acht Monat im Wasser; und als sie hernach herausgezogen wurden, fand man, daß die Stücke, welche zugleich mit Aloe waren bestrichen worden, von Würmern wenig gelitten hatten. Das Holz, welches mit Terpenthin, Talg, spanischen Braun in Aloe war überzogen worden, hatte gar keinen Wurmstich, da doch die übrigen unangestrichenen Stücke eben so voll Löcher waren, als sie gewöhnlich zu seyn pflegen. Aus diesen Versuchen zog man die wahrscheinliche Schlußfolgerung, daß die genannte Mischung allen bisher bekannten Anstrichen vorzuziehen sey, und daß eine Unze Aloe hinreiche, um eine Fläche von zwey Fuß ins Gevierte, wenigstens acht Monate lang, im Wasser zu erhalten, und vor dem Wurmstiche zu schützen. Sollten die Schiffe aber länger in der See bleiben, so muß das Quantum der Aloe vermehrt, und immer ein kleiner Vorrath davon im Schiffe aufbehalten werden, damit der Anstrich während der Reise, besonders zwischen Wind und Wasser, wo die Würmer den meisten Schaden verursachen, wiederholt werden kann.

Auch in der Färberey kann man die Aloe benützen; denn dieser gummig-harzige Saft giebt, nach Pörners Bemerkungen 4), mit Wasser ein dunkelbraunes Decoct, und das in Wasser eingeweichte Tuch erhält aus dieser Brühe, ohne und mit verschiedenen Zusätzen, eine schöne dunkle kirschbraune Farbe. Man sieht hieraus, daß die Aloe, als Färbematerialе, allerdings eine weitere Untersuchung und Prüfung verdiente. — Beyläufig merke ich noch an, daß die Blätter von verschiedenen Arten der Aloepflanzen, einen faserigen Stoff oder Fäden geben, die zum Papiermachen und auch zu einer Art von gewebten Zeug gebraucht werden könnten 5). — Wir wollen jetzt zwey Arten der Aloepflanzen näher beschreiben.

ALOË HUMILIS, niedrige Aloe; oder stengellose Aloe mit dreyeckigen, pfriemenförmigen, stacheligen Blättern, und mit traubigen zurückgebogenen röhrenförmigen Blumen. (Aloë acaulis, foliis trigonis subulatis aculeatis, floribus racemosis reflexis, cylindricis. Thunb.) — Man sehe die 263. b. Tafel.

Sie heißt auch: Igelaloe. Lat. bey Linne Aloë perfoliata humilis; im Cliffort. Garten Aloë foliis erectis subulatis undique inerme spinosis; bey Commelin Aloë

4) III. Theil, Seite 615.

5) Italienische Bibliothek, I. Band, Seite 109 u. f.

africana humilis, ſpinis inermibus et verrucis obſita; bey Murray Aloë elongata floribus ſpicatis tubuloſo-triquetris ſubringentibus, oblique dependentibus, foliis aggregatis dentato-ſpinoſis. — Franz. Aloë nain; Aloes à epines molles. — Engl. dwarf hedge Aloë. — Holl. laage Aloë.

Sie iſt in Aethiopien, auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, in den weſtindiſchen Inſeln, auf Barbados zu Hauſe und perennirend. — Sie iſt ſehr niedrig, ihre Blätter laufen kegelförmig zu, endigen ſich mit einer dreyeckigen Spitze, und ſind an den ausgezackten Rändern ſehr dicht mit weichen Dornen beſetzt. Ihre unten bald röthlichen bald gelben, oben aber blaßgrünen Blumen wachſen in einer lockern traubenförmigen Aehre, auf dem Gipfel des nicht ſehr dicken, einen Fuß hohen Stengels. — Einige Schriftſteller und ſelbſt Linne haben ſie bloß für eine Varietät der durchwachſenen Aloe (Aloë perfoliata) angeſehen; aber Thunberg und Willdenow haben ſie mit Recht zu einer Hauptart erhoben, die ſelbſt wieder einige Varietäten hat, und worunter Hrn. Murray's [6]) verlängerte Aloe (Aloë elongata) gehört, von der wir hier eigentlich die Abbildung genommen haben.

ALOË PERFOLIATA, durchgewachſene Aloe; oder Aloe mit kronigten, niedergebogenen, geſtielten, faſt walzenförmigen Blumen. (Aloë floribus corymboſis cernuis pedunculatis ſubcylindricis.) Man ſehe den I. Band, 13. Tafel.

Sie heißt auch: durchſtochene Aloe. — Lat. bey Thunberg Aloë cauleſcens foliis enſiformibus dentatis erectis, floribus racemoſis reflexis cylindricis; im hort. Kew. Aloë foliis caulinis dentatis amplexicaulibus vaginantibus, floribus corymboſis cernuis pedunculatis ſubcylindricis; im Cliffort. Garten Aloë foliis caulinis dentatis amplexicaulibus vaginantibus; in der Mater. med. Aloë floribus corymboſis cernuis ſubcylindricis; bey Miller Aloë africana. — Franz. Aloes perfolié. — Engl. Aloë. — Span. Aloe perfoliado.

Man findet ſie in Indien, Afrika, Italien, Sicilien, Maltha, auf Dächern und auf altem Gemäuer; ſie iſt ausdauernd. — Ohne mich hier in eine weitläufigere, wenig intereſſante Beſchreibung einzulaſſen, will ich hier nur ganz kurz erinnern: daß von mehreren Schriftſtellern eine ziemliche Anzahl von Aloegewächſen aufgezählt wird, die ſie alle als Varietäten der durchſtochenen Aloe anſehen. Hr. Willdenow ſelbſt, der ſie doch in etwas verminderte, indem er einige aus ihnen zu eigenen Arten erhob, führt doch noch zehn Abarten an, ſetzt aber zugleich hinzu: daß unter dieſen gewiß noch einige Hauptarten verſteckt ſeyn dürften, die er ſich aber für jetzt noch nicht zu unterſcheiden getraue.

---

[6]) Coment. Goett. 9. p. 191. t. 2.

Alopecurus agrestis
Ackerfuchsschwanz

ALOPECURUS.

Fuchsschwanz.

Diese Gewächsgattung gehört in die 3. Klasse, in die zweyte Ordnung; weil ihre Blüthen drey Staubfäden und zwey Staubwege haben. Die lateinische Benennung ist aus dem Griechischen alopex, Fuchs und oura, Schwanz, hergeleitet worden, indem ihre Blumenähre mit einem Fuchsschwanze einige Aehnlichkeit hat.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Kennzeichen zu bemerken: Der Blumenkelch ist ein einblumiges zweyspelziges Bälgchen: die Spelzen selbst sind eyrund-lanzettförmig, hohl, zusammengedrückt, einander gleich. Die Blume ist einspelzig: die Spelze ist hohl, so lang, als der Kelch, mit einer Granne versehen, welche lang, am Rücken der Spelze, gegen den Grund zu, eingefügt ist. Die Staubgefäße bestehen aus drey haarförmigen Staubfäden, worauf Staubbeutel sitzen, die auf beyden Seiten eine gedoppelte Furche haben. Der Stempel besteht aus einem rundlichen Fruchtknoten, auf welchem zwey rankige, zurückgebogene Griffeln stehen, die länger als der Kelch sind, und einfache Narben haben. Saamengehäus ist keines vorhanden, sondern die Blumenspelze umgeben den Saamen. Saamenkorn ist nur ein einziges, rundliches zugegen, das ganz bedeckt ist.

Wir kennen gegenwärtig acht Arten dieser Gewächsgattung, von denen nach Willdenow, nur vier in Europa, die andern vier aber in den übrigen Welttheilen einheimisch sind: und zwar in Asien der indische (Alopecurus indicus), in Afrika der kapische (A. capensis) und der punktirte (A. echinatus), in Amerika der magellanische Fuchsschwanz (A. antarcticus). — Die in Europa wildwachsenden sind als perennirende Grasarten auf unsern Wiesen ziemlich gemein, und als gute Futterkräuter bekannt. Vorzüglich verdienen folgende eine nähere Beschreibung:

ALOPECURUS AGRESTIS, Ackerfuchsschwanz; oder Fuchsschwanz mit einem ähretragenden aufrechten Halme, und mit glatten Bälgchen. (Alopecurus culmo spicato erecto, glumis lævibus.) — Man sehe die 264. b. Tafel.

Er heißt auch: kleiner Fuchsschwanz; Kölbleinsgras; Voßsteert. — Lat. bey Hudson und Schreber Alopecurus myosuroides; bey Scopoli Phleum flavum; bey Ehrhardt Cerdosurus; bey Morison Gramen alopecuroides, spica longiore tenuiore; bey Bauhin Gramen cum cauda muris purpurascens; bey Haller Alo-

pecurus culmo erecto ſpicato, calyce ciliato; bey Lobel Gramen alopecurum minus alterum; bey Barrelier Gramen typhinum, plantaginis ſpica ariſtis geniculatis. — Franz. Vulpin des champs. — Engl. Field fox tail Graſs; Mouſe-tailgraſs. — Spaniſch, Portugieſiſch und Italieniſch Alopecuro agreſte. — Holl. veldig Voſſeſtaart. — Dän. vild Ræverumpe. — Schwed. Akerkofle.

Man findet dieſe Grasart in den ſüdlichen und wärmern Provinzen Deutſchlands: auch in Schwaben, Niederſachſen, in England, Frankreich, Italien, in der Schweiz und in klein Aſien auf den Aeckern, beſonders im leimigen Boden ſehr häufig wild wachſend. Sie blüht in den Sommermonaten; und iſt nach Leers Beobachtungen jährig, ob ſie gleich ſonſt als perennirend angegeben wurde.

Ihre Kolbe iſt einfach und quirlförmig mit kahlen Aehrchen beſetzt. — Sie iſt zwar wohl als ein Futterkraut zu gebrauchen, allein nicht ſonderlich geſchätzt; und wenn auch Hr. Gmelin in ſeiner Abhandlung von den Futterkräutern die Meinung aufſtellt, daß der Ackerfuchsſchwanz vielleicht ſo, wie der Wieſenfuchsſchwanz, als Futtergras benutzt werden könnte: ſo ſpricht doch die Erfahrung der Landwirthe zu laut gegen eine ſolche muthmaßliche Angabe, indem es durch ſie längſt erwieſen iſt, daß letzterer vor dem erſtern bey weitem den Vorzug verdienet.

ALOPECURUS GENICULATUS, Waſſerfuchsſchwanz; oder Fuchsſchwanz mit einem geährten gebrochenen Halme, und mit unbewehrten Blumenkronen. (Alopecurus culmo ſpicato infracto, corollis muticis.) — Man ſehe die 264. c. Tafel.

Er heißt auch: Fuchsſchwanz mit ſtarken Gelenken; gekneter Fuchsſchwanz; kleines Flottgras; kriechender Waſſerfuchsſchwanz mit liegenden zottigen Halmen; gegliederter Fuchsſchwanz; kriechendes Spießgras; kriechender Fuchsſchwanz; Knotenfuchsſchwanz; Flußgras; Fluthgras; Flockgras; kleines weißes Flottgras; geährtes Waſſergras. — Lat. bey Bauhin und Scheuchzer Gramen aquaticum geniculatum ſpicatum; in der lappländiſchen Flora Alopecurus ariſtis gluma longioribus; bey van Royen Alopecurus culmo infracto ariſtis gluma longioribus; und Alopecurus culmo ſpicato infracto; bey Tabernämontanus Gramen fluviatile album. — Franz. Vulpin genoville. — Engl. flote Foxtail. — Span. Alopecuro arrodillado. — Holl. geknikt Voſſeſtaart; wit Vlotgras. — Dän. Suppegras. — Schwed. Karr-kaflen. — Norweg. Stäkra.

Man findet ihn auf feuchten Wieſen, überſchwemmten Plätzen, um Wälder, in kleinen flachen Sümpfen, welche im Sommer größtentheils austrocknen, an Grä-

Tab. 264. c.

Alopecurus geniculatus. *Gegliederter Fuchsschwanz.*

Tab. 30.

Alopecurus pratensis
Der Wiesenfuchsschwanz

ben, öfters sogar schwimmend an Seen, in ganz Europa. Er blüht im Julius und August; und ist ausdauernd.

Die Wurzel ist kriechend; die Stengel sind darniederliegend, gleichsam abgebrochen, oder eingeknickt, und machen bey jedem Knoten einen Winkel. Die Blätter sind glatt, unten eben, oben aber scharf anzufühlen. Die Scheiden sind weit, glatt und an der Spitze häutig. Die Aehre ist walzenförmig, einen Zoll lang, haarig, dicht über einander gelegt und graugrün.

Diese Grasart ist süß, und als Futterkraut zu gebrauchen, allein sie wird durch den Wasserschlamm, durch verschiedenes Gewürme und durch Insekten oft so sehr verunreiniget, daß sie zum Heu untauglich und ihr Genuß für das Vieh nachtheilig wird. Den Schafen soll sie überhaupt ein ungesundes Nahrungsmittel abgeben; inzwischen verdienet sie doch auf nassen Wiesen, die für andere Futterkräuter untauglich sind, angebauet zu werden. — Wir kennen noch eine Varietät des Wasserfuchsschwanzes, bey welcher die Grannen so groß als die Bälgchen sind, und die in der lappländischen Flora als Alopecurus aristis gluma æqualibus beschrieben wird.

ALOPECURUS PRATENSIS, Wiesenfuchsschwanz; oder Fuchsschwanz mit einem geährten aufrechten Halme, mit zottigen Bälgchen, und wehrlosen Blumenkronen. (Alopecurus culmo spicato erecto, glumis villosis, corollis muticis.) — Man sehe die 264. Tafel.

Er heißt auch: falsches Canariengras; Wiesencanariengras; Kolbengras; Taubgerste; in Niedersachsen Boßensteert. — Lat. bey Scheuchzer Gramen myurum spica molli candicante villosa; bey Ray Gramen alopecuroides; bey Bauhin Gramen phalaroides spica molli, oder Gramen germanicum; bey Scopoli Alopecurus panicula cylindracea, calycibus villosis, arista recta; bey Haller Alopecurus spica ovata; in den primitiis floræ salisburg. Alopecurus glumis calycinis villosis, aristis calyce longioribus: glumis corollinis muticis. — Franz. Vulpin des pres. — Engl. meadow Foxtail-grass. — Spanisch, Portugiesisch und Italienisch Alopecuro pratense. — Holl. veldig Vossenstaart. — Dän. Holkegräs. — Norweg. Karlegræs; Muusrumpl. — Schwed. Äng-Kaflen.

Man findet diese Grasart in ganz Europa auf Wiesen, besonders wenn sie etwas feucht sind. Sie blüht vom Anfange des Mayes bis zum Brachmonat, in einigen Jahren bisweilen sogar zweymal, und ist ausdauernd.

Der Wiesenfuchsschwanz, dieses vortreffliche Gras, liebt vorzüglich einen etwas niedrigen, mäßig feuchten Wiesengrund, der aus einer fruchtbaren mit Thon vermischten Erde besteht. Die Wurzel ist aus unzähligen, dicht an einander liegenden

weißen Fasern zusammengesetzt, von vieljähriger Dauer. Die Wurzelblätter sind lang, schmal, glatt, gespitzt, am Rande scharf, an der untern Fläche weich. Die Halme sind bis anderthalb Ellen lang, aufrecht, rund, dünn, glatt, weich und saftig, von purpurröthlicher oder blaßgrüner Farbe; sie haben drey oder vier Knoten, welche glatt anzufühlen sind. Das oberste Gelenk ist sehr lang, und an einem jeden Knoten steht ein einzelnes langes, breites, gestreiftes, rauhes, saftiges und schönes Blatt, das denselben mit seinem untern Ende ziemlich weit hinauf umgiebt. Die Blüthenkolben, welche gewöhnlich im Anfange des Mayes zum Vorschein kommen, sind schön silberweiß, mit dunklern Streifen geziert, an vier Zoll lang, gerade, walzenförmig, in Gestalt einer Aehre, aus kleinen, dicht an einander stehenden Blumenbüscheln, die auf ganz kurzen, Stielen stehen, und den Hauptstiel völlig decken, zusammengesetzt. Bisweilen geschieht es auch, daß ein Kolbe in ihrer Mitte auswächst, sich zerästelt, und so aus mehreren kleinen Kolben besteht, wovon die zwey untersten die längsten, die andern aber stufenweise kürzer sind. Die Blumen selbst sind purpurröthlich, ihre Bälgchen mit einer feinen Wolle besetzt, die Spelzen der Blumen zugespitzt, am Grunde mit einer Granne versehen, welche an einer Seite von den daran sich befindenden steifen und sehr kurzen Borsten scharf anzufühlen ist. Die Saamen werden im Junius, noch vor der eigentlichen Heuernte reif; sie sind grau von Farbe, glänzend, und lassen sich, wenn sie vollkommen reif geworden, leicht abstreifen. Der Geschmack dieser Grasart ist, selbst noch nach dem Trocknen, schleimig, süßlich und angenehm.

Diese Grasart ist im frischen Zustande eines der vorzüglichsten Futterkräuter, und auch getrocknet verdienet sie alle Werthschätzung. In Gegenden, die einen besonders guten Wiesenwachsthum haben, macht der Wiesenfuchsschwanz einen sehr beträchtlichen Antheil des Heues aus, und man muß gestehen, daß überhaupt jedes Heu um so viel nahrhafter und besser ist, je stärker der Antheil ist, der sich von dieser Grasart darunter befindet. — Der Wiesenfuchsschwanz kommt schon sehr zeitig im Frühlinge zum Vorschein, hat einen starken Trieb, macht ansehnliche Stöcke, und ist, als Futterkraut betrachtet, wie alle übrigen Grasarten nur dann am kräftigsten, wenn es zur Blüthezeit gehauen wird; inzwischen da er sehr schnell wächst, so kann er in einem Jahre wohl dreymahl gehauen werden, und giebt immer ein sehr brauchbares Futter, das seinen angenehmen süßen Geschmack nicht so leicht verliert, und auch stärker als alle andern Futtergräser ins Gewicht fällt. In den nördlichen Gegenden Europas wird dieses vortreffliche Futterkraut auch noch deswegen besonders geschätzt, weil es von dem Grasmäher (Phalæna graminis L.) der den Wiesen sonst sehr nachtheilig ist, und die übrigen Grasarten mehr oder weniger auffrißt, nicht angegriffen wird; sein Anbau könnte daher in Gegenden, wo sich viele Grasraupen eingenistet haben, allerdings mit Nutzen betrieben werden. Ein anderer wichtiger Vortheil, den uns der Anbau dieser Grasart verschafft, ist,

daß dadurch etwas feuchte Wiesen, und kaum ausgetrocknete sumpfige und torfige Stücke verbessert werden können. — Will man daher dieses Gras anbauen, so soll man den Boden zuvor umarbeiten und auflockern, was am besten im Herbste geschieht, bevor noch die nasse Witterung einzufallen pflegt, man reißt den Rasen um, legt ihn umgekehrt hin, im Frühlinge säet man Hafer darauf, unteregget ihn, und streut den Heusaamen entweder gleich nach der Aussaat des Hafers, oder ein Jahr darauf aus. Im ersten Falle wird der Hafer in der Blüthe abgeschnitten, und als grünes Futter gebraucht, im zweyten Falle aber wie gewöhnlich damit verfahren. Noch ist zu erinnern, daß sich der Saame des Wiesenfuchsschwanzes fast zu einer jeden Jahreszeit, sogar noch vom Heuhaufen einsammeln läßt; indem er, was nur bey sehr wenigen Grasarten statt findet, nicht ausfällt, es seye dann, daß er zwischen den Händen gerieben, oder sonst auf eine andere Art ausgemacht wird. — Schafe und anderes Vieh fressen dieses Gras nicht nur frisch, sondern auch unter dem Heu mit vorzüglicher Begierde, und letzteres ist um so besser und nahrhafter, je mehr von Wiesenfuchsschwanz darunter ist. Indessen will man behaupten, daß die Schafe, welche von diesem Futter häufig genießen, keine sehr feine Wolle bekommen sollen.

ALSINE.

Hühnerbiß.

Diese Gewächsgattung, deren Benennung aus dem griechischen Worte Allos, Hain, entsprungen ist, gehört in die 5. Klasse, in die 3. Ordnung; weil ihre Blumen fünf Staubfäden und drey Staubwege haben.

Der Gattungsunterschied beruht auf folgenden Merkmalen: Der Kelch ist fünfblätterig; die Blättchen selbst sind hohl, länglicht, zugespitzt. Die Blumenkrone hat fünf Blumenblätter; sie sind einander gleich, länger als der Kelch. Die Staubgefäße bestehen aus fünf haarförmigen Staubfäden, auf denen sich zugerundete Staubbeutel befinden. Das Pistill hat einen beynahe eyrunden Fruchtknoten, drey fadenförmige Griffeln, an denen die Narben abgestumpft sind. Das Saamengehäus ist eine eyrunde einfächerige Kapsel, die von dem Kelche bedeckt wird. Die Saamen sind rundlich, und in großer Anzahl vorhanden.

Bis jetzt sind uns drey Arten von dieser Gewächsgattung bekannt; sie sind alle kleine, unansehnliche, einjährige Pflänzchen, und in Europa zu Hause. Wir werden nur eine einzige davon näher beschreiben.

ALSINE MEDIA, gemeiner Vogelmeier; oder Hühnerbiß mit zweymal getheilten Blumenblättern, und mit eyrund-herzförmigen Blättern. (Alsine petalis bipartitis, foliis ovato-cordatis.) — Man sehe die 265. Tafel.

Er heißt auch gemeiner Hühnerbiß; mittlerer Hühnerbiß; Hühnerdarm; gemeines Vogelkraut; Mayer; Miere; Vogelmiere; Myre; weißer Meyrich; Vogelmeier; kleiner Vogelmeier; Hennenbiß; Hühnerschweren; Hendelkraut; Hühnermurren; Hühnertritt; Meierkraut; Gänsekraut; Hühnermyrrhe; Hühnersalbe; Mäusedarm; Mäusegedärm. — Lat. bey Haller Alsine foliis petiolatis, ovato-lanceolatis, petalis bipartitis; auch Alsine pentastemon, petalis bipartitis; bey Dodonäus Alsine minor; bey Tragus primum genus Morsus gallinæ; bey Fuchs Alsine major; bey Gesner Alsine morsus gallinæ fœmina, oder Alsine morsus gallinæ minor; bey J. Bauhin Alsine vulgaris sive morsus gallinæ; bey Lobel Alsine minor recentiorum, sive Hippia minor; bey Swartz Holosteum (Alsine) foliis ovato-cordatis, caule laxo; sonst noch Auricula muris; Alsine genuina. — Franz. Morgeline; grande Morgeline; Mouron blanc; Mouron des petits oiseaux. — Engl. common Chikweed. — Ital. Morgellina; Pizzagallina; Morso di gallina; Morso di gallo; Gallinella; Paperina; Centonchio; Cintonchio; Centone; Orecchio di topo. — Holl. gemeen Muur; Muer; Muerkruid; Muyr; Hoenderbeet; Vogekruid; Erf. — Dän. Arve; Jordarve; Hönsebid; Fuglegræs; Fuglesnerre; Gaasebeel. — Norweg. Blaut Arv; Grön Arv. — Span. Alline media; Pajarera; Murajes; Murujes; Muragnes. — Port. Murujem; Murugem; Marugem; Marungens; Orelha de toupeira; Orelha de rato. — Russ. Moriza; Kurjatschi tscherewii. — Poln. Kurzyslep drugi; Ptasza mietka; Kurze Jalita; Mokrzek; Muszek. — Böhm. Kurzjstrzewce; Kurzimor; Kurzjhostrzewce. — Ungr. Tyuk-hür; Madar-hür.

Man findet dieses jährige Gewächs auf gebauten und ungebauten Plätzen, an Zäunen, Mauern, Wegen u. s. w. durch ganz Europa; vorzüglich ist es ein in den Küchengärten, wenn es einmal festen Fuß gefaßt hat, nicht leicht auszurottendes Unkraut. Es blüht mit dem Anfange des Frühlings im März und April; oft schon im Winter, bis wieder zum Winter.

Die ganze Pflanze ist klein, kaum einer Spanne lang, zart, hier und da mit feinen Haaren sparsam besetzt. Die Wurzel insbesondere ist klein, weiß faserig; aus ihr entspringen viele runde, zarte, etwas haarige, weiche und saftreiche Stengel, die meistentheils auf der Erde liegen. Die Blätter stehen einander gerade gegenüber; sie sind klein, rundlich, am Rande ungezähnt, glatt, auf der obern Fläche hellgrün, auf der untern blasser, und endigen sich in eine stumpfe Spitze; die obersten haben keine Stiele, die untersten sind einzeln mit Stielen versehen, welche ungefähr mit den Blättern selbst

Alsine media.

Gemeiner Hühnerdarm.

eine gleiche Länge haben. Die Blumen kommen an den Enden der Stengel und Zweige und aus den Theilungswinkeln, auf dünnen kurzen Stielen hervor; sie stehen nur einzeln, sind klein, weiß, an den Spitzen der entzweygespaltenen Blumenblätter etwas röthlich, und scheinen der tiefen Spalten wegen, obschon sie nur aus fünf Blumenblättern bestehen, zehnblättrig zu seyn. Die Anzahl ihrer Staubfäden ist nicht beständig. Nach dem Verblühen kommen kleine, längliche, dreyklappige Saamenkapseln zum Vorschein, in denen viele kleine, rundliche, röthlichgelbe Saamen enthalten sind.

Der gemeine Vogelmeier wächst an feuchten schattigen Orten am liebsten, und Hr. Beckmann sieht es als einen Beweis der Gegenwart von Stauberde an, wenn er an einer Stelle häufig als wildwachsend gefunden wird. Er ist in unsern Küchengärten ein sehr beschwerliches, kaum auszurottendes Unkraut; indem er sich durch das Ausfallen der reifen Saamen von selbst wieder anbauet und fortpflanzet, und ob er gleich zart und ungemein saftig ist, so widersteht er dennoch der strengsten Winterkälte, und bleibt unter dem Schnee unversehrt und grün, daß er auch zu dieser Zeit als Futter für die Vögel gebraucht werden kann. Man hat kein anderes Mittel ihn auf Stellen, wo er einmal Wurzel gefaßt hat, auszurotten, als daß man die ganze Pflanze, noch ehe sie Saamen trägt, gleich über der Erde abschneidet. — Für alle kleinen Singvögel ist dieses Gewächs ein wahrer Leckerbissen; nur darf man es ihnen, ohne Nachtheil ihrer Gesundheit, nicht in zu großer Quantität geben. Am liebsten fressen sie die Saamen davon, und man pflegt es daher für Finken, Canarienvögeln u. dgl. an ihren Bauern aufzuhängen. Von dieser Gewohnheit scheinen die meisten Benennungen dieses Gewächses entstanden zu seyn. Auch für Krebse, junge Hühner und alles Federvieh ohne Unterschied, ist es ein angenehmes Futter. — Die Blumen des Vogelmeiers werden von den Bienen, besonders in den ersten Sommertagen, da sich noch wenig andere Blümchen auf den Wiesen zeigen, fleißig besucht. — In der Arzneykunst ward dieses Gewächs vormals innerlich und äußerlich, als ein erweichendes, kühlendes und anfeuchtendes Mittel gebraucht. Innerlich gab man entweder den frisch ausgepreßten Saft, oder das Kraut, wie Gemüse gekocht, in der Schwindsucht, beym Blutspeyen, bey den mancherley Entzündungen, im Seitenstich, und als eine sogenannte Blutreinigung, bey der Krätze und andern chronischen Hautausschlägen. In den Apotheken hatte man sogar ein abgezogenes Wasser davon vorräthig, das vorzüglich bey inflammatorischen Krankheiten als ein kühlendes Getränk empfohlen wurde. Aeußerlich bediente man sich des frischen zerquetschten Krautes, als Umschlag, bey den Augenentzündungen, auf Wunden und andere Entzündungsgeschwülste. Heut zu Tag ist dieses Mittel, seiner äußerst geringen Wirksamkeit wegen, ganz außer Gebrauch gekommen. — Noch ist dieses Pflänzchen für den Landwirth als ein natürlicher Witterungsprophet, oder als ein natürlicher Blumenbarometer merkwürdig; denn bey heiterm Wetter richtet es des Morgens gegen

neun Uhr seine kleinen Blümchen in die Höhe, entfaltet die Blätter, und bleibt bis gegen Mittag wachend; wenn aber Regenwetter bevorsteht, so pflegt dieses nicht zu geschehen, sondern in diesem Falle hängen die Blümchen niederwärts, und bleiben geschlossen. — Endlich will man auch beobachtet haben, daß Fische, Gewächse und andere natürliche Körper, bey einem weiten Transport, länger als gewöhnlich frisch erhalten werden können, wenn eine hinlängliche Quantität des frischen Vogelmeyerkrauts darum gewickelt, und das zu Verschickende ganz damit bedeckt wird.

ALTHAEA.

Eibisch.

Diese Gewächsgattung gehört in die 16. Klasse, in die 8. Ordnung; weil die Blumen viele in einen einzigen Bund verwachsene und dem Fruchtboden einverleibte Staubfaden haben. — Die lateinische Benennung Althæa kommt von dem griechischen Worte Altho, ich heile.

Als Gattungsunterschiede sind folgende Merkmale ausgehoben. Der Blumenkelch ist doppelt; der äußere einblättrig, ungleich neunspaltig, oft nur fünftheilig, mit vier zweyspaltigen Läppchen, die Lappen sehr schmal, nicht ganz bleibend; der innere ist einblättrig, zur Hälfte fünfspaltig, mit breitern, spitzigern und bleibenden Lappen. Die Blumen haben fünf, am Grunde mit einander verwachsene, verkehrt herzförmige, abgebissene flache Blumenblätter. Die Staubgefäße bestehen aus zahlreichen, unten röhrenförmig mit einander verwachsenen, oberhalb freyen, am Boden der Blumenkrone eingefügten Staubfäden, worauf beynahe nierenförmige Staubbeutel sitzen. Das Pistill hat einen flachrunden Fruchtknoten, woran der Griffel walzenförmig und kurz ist; die Narben an demselben sind borstenförmig, viele an der Zahl, meistens gegen zwanzig, so lang als der Griffel selbst. Das Saamengehäus besteht aus abfallenden niedergepreßten Saamenhäuten, die in einem Wirtel rings um den säulenförmigen Fruchtboden stehen, und sich nach innen zu öffnen. Die Saamen liegen einzeln; sie sind zusammengedrückt, nierenförmig.

Murray beschreibt uns vier Arten von dieser Gewächsgattung, welche sämmtlich in Europa einheimisch und perennirend sind. Hr. Willdenow hingegen zählt neun Eibischarten auf. Die neu hinzu gekommenen sind, nebst der Rosenmalve (Alcæa rosea), die Hr. Willdenow ebenfalls zu den Eibischarten rechnet, folgende: französischer (Althæa narbonensis), der in Frankreich und Spanien, stielloser, (A. acaulis), der im Ori-

ent; bleicher, (A. pallida) der in Hungarn; und feigenblättriger Eibisch (A. ficifolia) der in Sibirien zu Hause ist. — Nur eine einzige Art ist ihres Nutzens wegen merkwürdig, welche wir jetzt näher beschreiben wollen.

ALTHÆA OFFICINALIS, gemeiner Eibisch; oder Eibisch mit einfachen, filzigen Blättern. (Althæa foliis simplicibus tomentosis.) — Man sehe im I. Bande die 14. Tafel.

Er heißt auch: Althee; Althe; Ibisch; Eibischkraut; Eibischwurzel; Ibischpappel, Ibischwurzel; Heilwurzel; Henisch; Hülfswurzel; weiße Pappel; Wildpappel; Apothekereibisch; Sammtpappel; Altheenkraut. — Lat. bey Willdenow Althæa foliis tomentosis oblongo-ovatis, obsolete trilobis dentatis; bey Haller Althæa tomentosa herbacea, caule erecto, foliis cordato-lanceolatis, obsolete trifidis; bey Clusius, Camerer und Besler Althæa vulgaris; bey Dodonäus Althæa Ibiscus; bey J. Bauhin Althæa sive Bismalva; bey Anguillara Althæa sive Malvaviscus; bey C. Bauhin Althæa Dioscoridis et Plinii, auch Althæa laciniato folio; bey Cäsalpin Malva sylvestris prima; sonst noch Malva sylvestris ruralis; Abiscus Ebiscus; Hibiscus; Malva palustris; Aristalthæa. — Franz. Guimauve officinale oder ordinaire. — Engl. common marsh Mallow. — Ital. Malvavis-co; Bismalva; Althæa; Nalboni. — Span. Althea officinal; Malvavisca; Malvaviſco; Bismalva; Malva sylvestre; Retama. — Port. Malvaisco; Malva sylvestre. — Holl. gemeene Heemst; witte Heemst; Hemst; witte Malwue. — Dän. Ibisk. — Schwed. Ibis-rot. — Russ. Podswonok; Powoinik; Proskurnjak trawa. — Poln. Slaz wielki léfny. — Böhm. Bylina slyzowa; wysoky slez. — Ungr. fejer Malva; Mazola. — Tatar. Dschylymsa; Bochaju schuluk.

Man findet diese perennirende Pflanze auf feuchten Wiesen, an Zäunen und auf verschiedenen andern feuchten Plätzen in Holland, England, Frankreich, Sibirien, in Böhmen, Oesterreich, Schlesien, im Nassauischen, in der Schweiz und andern Gegenden Deutschlands; auch in Gärten wird sie bey uns öfters gebaut, und von da zum Arzneygebrauche gesammelt. Sie blüht den Sommer hindurch.

Ihre Wurzel besteht aus einer kurzen Haupt- oder Herzwurzel, die eines Daumens dick, fleischig, zähe, auswendig graugrün, oft ins Gelbliche spielend, inwendig weiß, und mit mehreren ziemlich starken und langen Fasern versehen ist; sie hat einen eigenen spezifischen, beynahe dumpfigen, nicht unangenehmen Geruch, und einen süßlichen, sehr schleimigen Geschmack. Oft ist die Herzwurzel auch lang, in welchem Falle aber nur wenige Seitenwürzelchen von ihr auslaufen. Der Stengel ist rund, aufrecht, stark, vier bis fünf Fuß hoch, krautartig, filzig, in mehrere Nebenzweige getheilt,

von graugrüner Farbe; und ungeachtet die Wurzel ausdauernd ist, stirbt doch der Stengel alle Jahre im Herbste mit sammt den Blättern und Zweigen ganz ab. Die Blätter stehen ziemlich regelmäßig abwechselnd an den Zweigen und dem Stengel; sie sind mit einem langen Stiele versehen sehr weich, sammtartig, an der Einfügung des Blattstieles etwas herzförmig eingetieft, an dem entgegengesetzten spitzigen Ende verlängert, am Rande stumpf und ungleich sägeförmig ausgezackt, und noch überdies an den Seiten mit merklich hervorragenden Ecken ausgezeichnet, so daß sie dadurch beynahe eine dreyeckige Form erhalten; ihre Farbe ist graugrün. Die Blumen kommen auf viel kürzern Stielen, als die Blattstiele sind, aus den Blattwinkeln hervor; sie machen ein ziemliches Ansehen, kommen an Form den Malvenblumen nahe, sind fleischfarbig, ziemlich groß, und bestehen aus fünf zarten, der Länge nach mit Strichen durchzogenen Blumenblättern, die nach aussen zu breiter sind, nach innen zu aber mit ihrer schmälern Basis unten zusammenhängen. Sieht man von oben in die offenstehende Blume hinein, so bemerkt man, an den fünf Stellen zwischen dem schmalen Grunde der Blumenblätter, den grünen Blumenkelch. Der Saame wird im September und October reif. Uebrigens hat das Kraut weder einen auszeichnenden Geruch, noch einen besondern Geschmack.

Der vorzüglichste Gebrauch dieses Gewächses schränkt sich bloß auf die Heilkunst ein, indem hier die Wurzeln, Blätter, Blumen, an einigen Orten sogar auch die Saamen, die aber keine sonderlichen Arzneykräfte besitzen, ihrer schleimigen, erweichenden und schärfemildernden Eigenschaften wegen, häufig benützt werden. Wir haben davon schon an einem andern Orte [1]) gesprochen, und daß man sich derselben auch in der Thierarzneykunst mit dem nehmlichen Entzwecke bedienet, bedarf wohl keiner weitern Erinnerung. — Außerdem verdinet noch folgendes über die Benutzung des gemeinen Eibisch bemerkt zu werden. Seine Blumen geben den Bienen Stoff zu Wachs. Die Wurzeln können auch roh genossen werden, und die Kalmüken pflegen sie auch wirklich nur zu schälen und so zu essen. In Frankreich macht man aus den Wurzeln Zahnbürsten, die sehr gewöhnlich und beliebt sind. — Ferner erhält man nicht nur allein aus der Eibischwurzel, sondern auch aus der ganzen Pflanze, durch Einweichen und Maceriren in Wasser einen faserigen Stoff, und nach Cavanilles [2]), besonders von der äußern Schale der Wurzel, sehr zarte, weiche und doch feste Fäden, die zu mancherley selbst saubern Spinn- Web- und Flechtarbeiten gebraucht werden können. Der Repschläger Rennewitz, aus Hamburg, übergab sogar der dortigen Gesellschaft zur Beförderung der

---

[1]) Im I. Bande dieses Werkes, Seite 17.

[2]) Diss. botanic. II, pag. 49.

Künste und nützlichen Gewerbe, Proben von Stricken, die aus der Eibischpflanze bereitet wurden; sie waren zwar härter und rauher beym Anfühlen, als Hanfstricke, übrigens aber eben so stark, und man glaubte daher, daß, bey dem immer zunehmenden hohen Preise des Hanfes, der Eibisch als ein brauchbares Surrogat desselben dienen könnte 3). — Auch zu Papier versuchte man die Eibischpflanze zu gebrauchen, was wirklich mit einem ziemlich glücklichen Erfolg geschah. Das Papier, welches man davon erhält, ist gelblich grün, ziemlich fein, glatt, zum Drucken und Schreiben, besonders aber zum Zeichnen brauchbar; und der Papiermacher Delisle, aus Frankreich, war es, der seine Versuche mit Eibischpapier so ins Große trieb, daß ein ganzes Buch darauf gedruckt werden konnte 4). — Endlich läßt sich der Eibisch auch zur Bereitung eines Leims benützen; denn da die ganze Pflanze, vorzüglich aber ihre dicke Wurzel, eine große Quantität eines zähen und süßlichen Schleimes enthält, der sich in Wasser leicht auflöset, und dabey selbes ganz dick und leimig macht: so erhält man, durch das Verdampfen des überflüßigen Wassers, aus einem gesättigten Eibischdecocte am Ende einen wirklichen brauchbaren Leim.

In unsern Gärten pflegt man den Eibisch, theils der Seltenheit und Abschwechslung theils des Nutzens wegen, bisweilen auch künstlich zu bauen; und er läßt sich entweder durch den Saamen oder durch das Zertheilen seiner Wurzeln leicht und stark vermehren. Das Aussäen des Saamens geschieht im Frühlinge, das Zertheilen der Wurzeln aber im Herbste, wenn die Stengel verwelkt sind. Er liebt einen fetten und feuchten Boden, eine freye Lage, und die Pflanzen müssen auf zwey Fuß weit aus einander stehen, weil sich die Wurzeln nach allen Seiten sehr weit ausbreiten. Uebrigens kommt er in einem jeden Boden und in einer jeden Lage gut fort, nur muß er, wenn es dem Boden an natürlicher Feuchtigkeit mangelt, fleißig begossen werden; und damit die Stöcke im folgenden Frühlinge von der Wurzel aus desto lebhafter treiben, soll man im October, wenn die Stengel abzusterben anfangen, dieselben über der Erde abschneiden, und die Stoppeln mit Erde gut anhäufen, damit sie von der auf sie einwirkenden Luft nicht so sehr ausgetrocknet werden. — Will man die Eibischwurzel zum Arzneygebrauche verwenden, so muß man sie im Herbste ausnehmen; eben so müssen auch zu diesem Endzwecke die Blätter in ihrem vollen Safte und nicht verwelkt eingesammelt werden.

---

3) Halbjährige Nachrichten von den Verhandlungen und Preisfragen der Hamburgischen Gesellschaft zur Beförderung der Künste und nützlichen Gewerbe; im Reichsanzeiger, Gotha vom 8. Januar 1801. Num. 6. Seite 70.

4) Botanisches Magazin 1 Stück, Seite 187. — Das auf Eibischpapier gedruckte Werk heißt: Oeuvres du Marquis de Villet, imprimes sur du Papier de Guimauve.

Man hat auch Varietäten dieses Gewächses mit weißen, röthlichen und fleischfarbigen Blumen, die der Seltenheit und Abwechslung wegen, vorzüglich in Lustgärten gezogen werden, und auf Parterren, Blumenbeeten u. d. gl. einen Platz verdienen.

AMARANTHUS.

Amaranth.

Diese Gewächsgattung gehört dem Sexualsysteme zufolge in die 21. Klasse, und in die 5. Ordnung; weil einige ihrer Blüthen bloß weiblich, andere bloß männlich sind, beyde aber auf einer und derselben Pflanze gemeinschaftlich beysammen stehen, und weil die männlichen Blumen fünf Staubfäden haben. — Der Name Amaranthus soll nach einigen Schriftstellern aus dem Griechischen a, nicht, und marainomai, verdorren, zusammengesetzt und hergeleitet seyn, weil die Blumen erst spät im Herbste verwelken; nach andern aber soll diese Benennung aus dem lateinischen amor, die Liebe, und aus dem griechischen Worte anthos, Blume, gleichsam Liebesblume, flos amoris, hergeleitet und gebildet worden seyn.

Gattungsunterschiede sind folgende zu bemerken: Bey den männlichen Blüthen ist der Kelch drey- oder fünfblättrig, aufrecht, gefärbt, bleibend; die einzelnen Blättchen sind lanzettförmig, gespitzt. Blumenkrone ist keine zugegen, außer man wollte den Kelch dafür gelten lassen. Die Staubgefäße bestehen aus drey bis fünf haarförmigen aufrechten, von einander abstehenden Staubfäden, die mit dem Kelche eine gleiche Länge haben, und worauf längliche, bewegliche Staubbeutel sitzen. — Die weiblichen Blumen kommen in Betreff des Kelches und der Blumenkrone mit den männlichen überein. Ihr Pistill hingegen besteht aus dem eyrunden Fruchtknotten, der mit drey kurzen pfriemenförmigen Griffeln, worauf sich einfache bleibende Narben zeigen, versehen ist. Das Saamengehäus erscheinet als eine eyrunde zusammengedrückte Kapsel; sie ist dreyschnäbelig, einfächerig, öffnet sich nach der Queere, und hat mit dem Kelche, auf dem sie aufsitzt, eine gleiche Farbe und Größe. In einer jeden Kapsel ist nur ein einziges kugelförmiges, zusammengedrücktes, ziemlich großes Saamenkorn enthalten.

Murray zählt uns 24 Arten von dieser Gewächsgattung auf unter denen aber nur 3, als der weiße (Amarant. albus), der erdbeerspinatförmige (A. Blitum) und der grüne Amaranth (A. viridis) in Europa, die übrigen hingegen in Asien und Amerika gefunden werden. — Alle bis jetzt entdeckten hierher gehörigen Arten sind bloß einjährige, krautartige, aufrechtstehende, mehrere Fuß hohe Gewächse, deren vorzüg-

Tab. 265. b.

Amaranthus Blitum.

Kleiner Amaranth.

lichster Gebrauch sich auf die Gartenkunst beschränkt, indem sich einige unter ihnen durch ihre Schönheit und vortreffliches Ansehen, andere durch ihren pyramidenförmigen und noch andere, durch ihren baumförmigen Wuchs, besonders vortheilhaft auszeichnen. Ihre Blumen haben zwar keine Kronblätter; allein ihre meistens purpurroth gefärbten Kelche ersetzen diesen Mangel hinlänglich. Die bey uns in Gärten gezogenen erreichen gewöhnlich im Julius ihre Vollkommenheit, sie behalten ihr schönes Ansehen durch drey Monate, und sterben endlich im November ganz ab. — Zwey davon wollen wir nun insbesondere näher betrachten.

AMARANTHUS BLITUM, Mayamaranth; oder Amaranth mit dreyspaltigen Blumen, die auf der Seite in Knöpfchen beysammen stehen, mit eyrunden abgestumpften Blättern, und einem aus einander gesperrten Stamme. (A. glomerulis lateralibus, floribus trifidis, foliis ovatis retusis, caule diffuso.) Man sehe die 265. b. Tafel.

Er heißt auch: kleiner Amaranth; kleiner Meyer; Mayeramaranth; kleiner weißer Hahnenkamm; Erdbeertausendschön; Meyerhahnenkamm; kleine Melde; Hundsmelde; wilder Fuchsschwanz; erdbeerspinatförmiger Tausendschön oder Amaranth. — Lat. bey Tournefort Amaranthus sylvestris oder vulgaris; bey Haller Amaranthus procumbens foliis ovatis emarginatis; bey Raj und C. Bauhin Blitum album minus. — Franz. Amaranthe blette. — Engl. least Amaranthus; Blite. — Ital. Amaranto blito. — Holl. de kleine Amaranth; het gemeene Mayer. — Span. Amaranto bledo. — Port. Amaranto bredo. — Egypt. Fisaklab. — Arab. Schedach.

Man findet dieses einjährige Gewächs in einem fetten Boden, auf gebauten und ungebauten Orten, an Wegen, Zäunen besonders in Küchengärten, im gemäßigten Europa und Amerika; es blüht den Sommer hindurch.

Die Wurzel ist weißlich, ästig, einjährig. Die Stengel liegen gewöhnlich darnieder, und richten sich nur hier und da in die Höhe. Die Blätter sind eyförmig, an ihrer Spitze eingedrückt, oder nach einwärts abgestumpft, auf ihrer obern Fläche dunkler grün, als auf der untern, ohne Geruch, von einem etwas bitterlichen, gelinde zusammenziehenden Geschmacke, und sitzen auf eigenen Stielen ohne bestimmte Ordnung am Stengel. Die Blüthen kommen aus den Winkeln der Blätter und Zweige traubenweise hervor, und werden anfänglich, so lange die Pflanzen noch jung sind, da sie die Form kleiner Köpfe haben, ganz von den Blättern bedeckt, in der Folge aber bilden sie, besonders an der Spitze des Hauptstammes, ziemlich lange einzelne ährenförmige Sträußer. Die einzelnen Blüthen haben nur 3 Staubfäden, und eben so viel lichtgrüne ins Braune spielende Kelchblättchen.

Der Mayamaranth zeigt sich, wie schon zuvor erinnert wurde, in unsern Küchengärten häufig als ein lästiges Unkraut; denn wenn er sich einmal auf einem Platze befindet, und man ihn so lange stehen läßt, bis seine reifen Saamen ausfallen, so pflanzt er sich ungemein schnell von selbst fort, und im folgenden Sommer kommen schon eine Menge junger Pflanzen zum Vorschein, die sich mit ihren darniederliegenden Stengeln weit herum ausbreiten, das Land aussaugen, die gebauten nützlichen Gewächse in ihrem Wachsthume hindern und verdrängen. — Der Nutzen, den dieses Gewächs schafft, ist an sich eben nicht so wichtig; allein zur Zeit der Noth, wenn Theurung und Mangel besserer Nahrungsmittel den Armen zwingen zu schlechtern, nur nicht offenbar schädlichen Dingen seine Zuflucht zu nehmen, so kann es allerdings als Surrogat einer andern Nahrung benützt werden, indem die Saamen und das Kraut davon genießbar sind. Die Saamen lassen sich, wie Hirse und das Kraut, wie Spinat kochen, und eben so zubereitet verspeisen. Beydes ist zwar wenig nahrhaft und ziemlich geschmacklos, in Rücksicht seiner Unschädlichkeit hingegen, aber doch noch vielen andern Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Als Arzneymittel soll nach Schwenkfeld's Zeugniß, der Mayamaranth von dem Landmanne, wegen seines gelind adstringirenden Geschmackes, gegen die rothe und weiße Ruhr, wie auch gegen Blutflüße des Viehes, nicht ohne Nutzen gebraucht werden. Im ersten Falle pflegt man entweder den frisch ausgepreßten Saft des Krautes, oder einen Absud davon, im zweyten Falle aber das rohe Kraut als Futter für das Vieh anzuwenden. Endlich rühmt man auch den Saft dieses Gewächses mit Wein vermischt, innerlich genommen und äußerlich das leidende Glied damit gewaschen, als ein Mittel gegen den Scorpionstich.

Noch muß ich erinnern, daß einige, besonders französische Gärtner, zwey Varietäten des Mayamaranths unterscheiden: den rothen Meyer (Blette rouge) und den weißen Meyer (Blette blanche). Der rothe Meyer hat röthliche Stengel, dunkelgrüne Blätter, und rothgedüpfelte Blüthen; der weiße Meyer aber hat graugrüne Stengel und Blüthen, die nur sehr selten mit etwas Roth gemischt sind, und lichtgrüne Blätter.

AMARANTHUS CAUDATUS, geschwänzter Amaranth; oder Amaranth, dessen Blüthen 5 Staubfäden haben, und in doppelt zusammengesetzte, walzenförmige, abwärts hängende, sehr lange Kämme vereinigt sind. (A racemis pentandris, decompositis, cylindricis, pendulis, longissimis.) Man sehe die 266. Tafel.

Er heißt auch: Amaranthenbaum; langgeschwänzter rother Amaranth; niedriger Baumamaranth; Fuchsschwanz; großer Meyer; Papagoyenkraut; Papagoyenfedern; Hahnenkamm; Sammetblume; Tausendschön; im Zillerthal Strützelar. — Lat. bey

Amaranthus caudatus.

Fuchsschwanz.

Raf Amaranthus maximus, panicula longa pendula, semine rubello; bey Camerer Amaranthus magnus; bey Beßler Amaranthus major paniculis rubris; bey Gerard Amaranthus panicula sparsa; bey Dodonäus Amaranthus major flore obsoleti coloris, auch Amaranthus purpurascens tertius; bey Lobel und Pena Amaranthus major floribus paniculosis spicatis purpureis; bey J. Bauhin Amaranthus major semine albo; bey C. Bauhin Amaranthus maximus; bey Morison Amaranthus paniculis propendentibus semine albo, auch Quinoa; bey Miller Amaranthus maximus racemis subcylindricis pendulis, caule erecto arboreo; sonst noch Quinoa, Blitum majus, Blitum peruvianum oder indicum. — Franz. Amaranthe à fleurs en queue; Discipline des religeuses; Crista de gal. — Engl. love lies Bleeding; flower Gentle. — Ital. Amaranto caudata. — Holl. gestaarte Amaranth; Fluweelblöm; Kattenstaart. — Span. Amaranto de cola; Moco de Pabo. — Port. Amaranto de cauda; Rabo de rapoza.

Dieses einjährige Gewächs ist in Persien, Zeylan, dem südlichen asiatischen Rußland, in Peru und andern Gegenden des mittägigen Amerika zu Hause. Bey uns wird es in Gärten gezogen; wo es im Junius und Julius blüht.

Der Stamm oder Hauptstengel ist aufrecht, stark, 2 — 6 Fuß hoch, von blaßgrüner Farbe; an seinem obern Theil trägt er verschiedene, wagrecht ausgestreckte Aeste. Die Blätter sind groß, ebenfalls blaßgrün, herzförmig-eyrund, ganz, mit nicht sehr beträchtlichen Rippen versehen. Die glänzend purpurrothen Blumen kommen theils aus den Winkeln der Blätter, theils an den Enden der Zweige hervor, und stehen in sehr langen, walzenförmigen, abwärtshängenden Aehren, bald einzeln, bald in Trauben beysammen. Diese Blumenähren sind oft 3 Fuß und darüber lang: so daß sie im Herabhängen bis auf den Boden reichen.

Der geschwänzte Amaranth wird in den Gärten häufig als eine Zierdepflanze gebauet. Er gehört unter die etwas zärtlichen Gewächse, und wird von Saamen gezogen; zu Ende des Märzes pflegt man nehmlich den Saamen auf ein mäßig warmes Mistbeet auszusäen, fangen die Pflänzchen an sich zu zeigen, so muß man ihnen bey gelindem Wetter sehr viel Luft geben; sind sie zum Versetzen groß genug, so müssen sie zuerst in ein anders Mistbeet 6 Zoll weit aus einander gebracht, bis sie Wurzeln bekommen, fleißig begossen, und vor der Sonne geschützt werden. In der Folge kann man sie bey günstiger Witterung der freyen Luft aussetzen, und sie öfters aber nicht zu viel begießen. Wenn man sie auf diese Art nach und nach hinlänglich an die freye Luft gewöhnt hat, so kann man sie im Anfange des Junius ohne Nachtheil mit einem großen Klumpen Erde an der Wurzel herausnehmen, und sie ihrer Bestimmung gemäß, entweder in Töpfe, oder in Rabatten versetzen; wo sie aber, bis sie eingewurzelt sind,

im Schatten erhalten, und bey trockenem Wetter hinlänglich begossen werden müssen — Was übrigens den Nutzen dieses Gewächses betrifft, so haben sich zwar die ältern Aerzte einer Abkochung des Krauts sowohl, als auch der klein zerstossenen Saamen, als eines gelinde zusammenziehenden anhaltenden Mittels, gegen Blutflüße, Diarrhöen u. d. gl. innerlich bedienet; allein offenbare Beweise der Unwirksamkeit desselben brachten es gegenwärtig gänzlich in Vergessenheit.

Außer dem beschriebenen geschwänzten Amaranth, werden in der Lustgärtnerey auch noch andere hierher gehörige Arten, besonders der dreyfarbige (Amaranthus tricolor), der größte (A. maximus) und der blutrothe Amarant (A. sanguineus) häufig gezogen, deren nähere Beschreibung aber, da sie uns keinen andern Nutzen gewähren, um nicht zu weitläufig zu werden, wenigstens für jetzt wegbleiben muß.

AMARYLLIS.

Narciß-Lilie.

Diese Gewächsgattung, welche bey den ältern Botanikern unter dem Namen Lilionarcissus vorkömmt, gehört in die 6. Klasse und in die 1. Ordnung; weil ihre Blumen 6 Staubfäden und nur 1 Staubweg haben.

Gattungsmerkmahle sind: Der Kelch ist eine länglichte, abgestumpfte, zusammengedrückte, am Rande ausgezackte, dürre, häutige und bleibende Blumenscheide, die an ihrer flachen Seite von einander klafft. Die Blumenkrone hat 6 lanzettförmige Blumenblätter. Das Honigbehältniß hat 6 sehr kurze Schuppen, die unten an der äußern Fläche der Staubfäden sitzen. Die Staubgefäße bestehen aus 6 pfriemenförmigen Staubfäden, auf deren Spitzen länglichte, mit ihren Enden aufwärtsstehende Staubbeutel gleichsam nur aufliegen. Das Pistill hat einen rundlichen, mit Furchen versehenen Fruchtknoten unter der Blume; einen fadenförmigen Griffel, der an Länge und Stellung beynahe mit den Staubfäden übereinkommt, und an welchem die Narbe dünn und dreyspaltig ist. Das Saamengehäus ist eine fast eyrunde, dreyjährige, und dreyklappige Kapsel. Die darin enthaltenen Saamen sind mehrere an der Zahl. — Die Beugung der Blumenblätter, der Staubfäden und des Staubweges ist bey den einzelnen Arten dieser Gattung sehr verschieden; eben so sind auch die Blumenkronen bald regelmäßig, bald unregelmäßig, bald offen, bald umgerollt.

Murray hat uns von dieser Gewächsgattung 12 Arten beschrieben, wovon aber eine, und zwar die feinhaarige Amaryllis (Amaryllis ciliris, oder guttata), von

Tab. 266.
b.

Amaryllis formosissima.
Die prächtigste Amaryllis.

den meisten Botanisten zur Gattung Blutblume (Hæmanthus) gerechnet wird. Herr Willdenow zählt aber gegenwärtig 38 hierher gehörige Arten auf, von denen jedoch nur eine einzige, nehmlich die gelbe Amaryllis (A. lutea) in Europa einheimisch ist. Alle Amaryllisarten sind Zwiebelgewächse, die der Schönheit ihrer Blumen wegen unter die vorzüglichsten Gegenstände der schönen Gartenkunst gehören, außer dem aber, weder in medizinischer, ökonomischer noch technischer Hinsicht, einigen Nutzen verschaffen. — Ich werde hier nur zwey der schönsten näher beschreiben.

AMARYLLIS FORMOSISSIMA, schönste Amaryllis; oder Narcißlilie mit einer einblüthigen Blumenscheide, mit ungleicher Blumenkrone, bey welcher drey Blumenblätter und die Befruchtungswerkzeuge nach abwärts gebeugt sind. (Amaryllis spatha uniflora, corolla inæquali, petalis tribus genitalibusque declinatis.) — Man sehe die 266. b. Tafel.

Sie heißt auch: Jacobälilie; Jacobenlilie; Jacobslilie; schönste Narcißlilie; Jacobsnarcisse; schwedische Lilie; Lilie von St. Jago; breitblättrige Narcisse; capische Goldlilie; große Jacobennarcisse mit hochrothen Blumen. — Lat. bey Willdenow und im Hort. kew. Amaryllis spatha indivisa, flore pedicellato, corolla bilabiata nutante profunde sexpartita; genitalibus declinatis; bey Dillenius Lilionarcissus jacobæus flore sanguineo nutante; bey Heritier Amaryllis spatha indivisa uniflora, corolla bilabiata sexpartita, petalis inferioribus genitalibusque dependentibus; bey Radbeck Narcissus jacobæus major; bey Swert. Narcissus indicus flore sanguineo; bey den Gärtnern gemeinhin auch Iris suecica oder asuedica; bey Heister Spreckelia. — Franz. Amarillis à fleur en croix; Lys de St. Jacques; Croix de St. Jacques; belle Amarillis. — Engl. bella donna Lily. — Ital. Giglio narcisso indiano rosso; Giglio giacobeo. — Holl. Jacobiete; kaapsche Goud-Lelie. — Dän. deilige Lilio-Narcissus. — Schwed. sköna svenska Liljan. Span. Amarylis hermosissima; Flor de lis; Encomienda de Sant-Jago. — Port. Lyrio de Sant-Jago.

Das Vaterland dieses ausdauernden Zwiebelgewächses ist das mittägige Amerika. Sie kam im Jahre 1593 zuerst aus Westindien nach Europa, und zwar nach Spanien, von da aber in die übrigen europäischen Gärten. Sie erhielt Anfangs den Namen Jacobslilie oder Jacobsnarcisse von einem spanischen Arzte, weil ihre Blumenblätter, sowohl der Figur als Farbe nach, mit dem rothen kreuzförmigen Schwerte, das die St. Jacobs ritter als Ordenszeichen auf ihrem Kleide tragen, einige Aehnlichkeit haben sollen.

Die Wurzel ist eine aus vielen Schuppen zusammengesetzte rundliche Zwiebel, die mit verschiedenen über einander liegenden braunen Häuten bedeckt, an ihrem obern Ende mit Ueberbleibseln der Blätter vom vorigen Jahre, die eine Art von Röhre bilden, ver-

sehen ist, und nach abwärts mehrere weiße Wurzelfasern von sich giebt. Der Blumenschaft kommt an der Seite der Zwiebel heraus, immer nur ein einziger; er ist rundlich, an den Seiten etwas eckig, glatt, grünröthlich, ganz ohne Blätter, acht Zoll und darüber hoch. Der Schaft endiget sich mit der länglichen, röthlichen und spitzigen Blumenscheide, welche nach unten zu geöffnet, und etwas länger als der Blumenstiel ist. Der Blumenstiel selbst aber kommt aus der genannten Oeffnung der Scheide, und ist bey 2 Zoll lang; unmittelbar auf ihm ruht der grüne, eyrunde, 4 — 5 Linien lange Fruchtknoten, auf welchem dann erst die Blume ruht. Die Blumenkrone hängt mit ihrem, nach einer Seite umgebogenen Stengel, nach unterwärts; sie ist groß und prächtig, besteht aus 6 schön hochpurpurrothen, 3 — 4 Zoll langen, lanzettförmigen Blumenblättern, welche an ihrem untern Ende, wo sie am Stiele aufsitzen, gelb gefärbt erscheinen. Sämmtliche Blumenblätter sind gleichsam in zwey Reihen gestellt, drey davon stehen nach aufwärts, und die andern drey nach abwärts; die drey untern sind größer, als die obern, alle aber an ihrem obern Theil, gegen die Spitze zu, breiter, und an der innern Fläche mit einem kleinen rauhen Streife, der das Blumenblatt, ehe es sich ausbreitet, zusammen hielt, bezeichnet; an ihrem untern Ende, wo sie am Fruchtknoten aufsitzen, haben sie einige schwarze, durchsichtige Streifen auf einem hellen gelben Grunde. Das oberste Blumenblatt steht gerade nach aufwärts, und beugt sich halbzirkelförmig zurück; die zwey obern Seitenblätter beugen sich auf eben die Art, jedes nach seiner Seite; die drey untern sind abwärts gebogen, und rollen sich gegen den Stengel zu, gleichsam in eine Röhre zusammen, breiten sich aber an ihren andern Enden wieder fächerförmig aus. Innerhalb der drey untern, abwärts stehenden Blumenblätter sieht man am Grunde, da wo die Befruchtungswerkzeuge aufsitzen, eben so viele grüne Schuppen, oder kleine Erhabenheiten, als Staubfäden vorhanden sind, nehmlich 6 an der Zahl, aus dem Fruchtknoten entspringen, die das Honigbehältniß bilden. Die Staubfäden und der Staubweg gehen gemeinschaftlich durch die röhrenförmige Krümmung der untern Blumenblätter, sie sind ebenfalls nach abwärts gebogen, und ragen, obschon sie nicht viel länger als die Blumenblätter sind, indem sich diese etwas zurückbeugen, über dieselben hervor. Uebrigens sind die Staubfäden dunkelrothbraun; die Staubbeutel gegen 2 Linien lang, an ihren beyden Enden etwas umgebogen, und liegen mit der Mitte ihres Körpers auf den Enden der Staubfäden auf. Der Staubweg ist fadenförmig, purpurfarbig, länger als die Staubfäden, an seinem Ende umgebogen; die Narbe an demselben ist kurz, dreymal gespalten, und die Enden dieser Einschnitte sind kopfförmig verdickt. Das Saamengehäuse besteht, wie wir schon oben hörten, aus drey Fächern, in denen viele rundliche Saamenkörner enthalten sind. Die Blätter erscheinen erst dann, nachdem die Blume schon verblüht ist; sie kommen alle unmittelbar aus der Zwiebel, sind den Blättern der Narcisse

vollkommen ähnlich, lang, kaum eines kleinen Querfingers breit, glatt, grasgrün, von außen etwas rundlich, an der innern Fläche mehr ausgehöhlt, am Ende stumpf zugespitzt.

Dieses Blumengewächs, eines der schönsten und schätzbarsten, das in keinem wohleingerichteten Blumengarten vermißt werden soll, war lange eine sehr theure Seltenheit, ist aber gegenwärtig unter den Blumenliebhabern ziemlich gemein und nicht höher im Preise, als andere Blumenzwiebeln. Die schöne, gleichsam glühende, purpurrothe Farbe der Blume sieht, wenn die Sonne darauf scheint, wie vergoldet aus; oder sie glänzt so prächtig wie Sammet mit Brokat-Boden, dergestallt, daß keine bekannte Blume in der Welt mit dieser an Glanz und Schönheit verglichen werden kann. Noch ist diese Blume merkwürdig, weil der Ritter Linne, im Jahre 1742 den 23. April mit Vorzeigung und Erklärung derselben, zum erstenmal seine botanischen Vorlesungen in dem upsalschen Garten anfieng. — Gewöhnlich tragen die Zwiebeln mittlerer Größe nur eine Blume; größere Zwiebeln aber blühen in einem Jahre oft zwey bis dreymal, und sie sind dabey an keine bestimmte Jahreszeit gebunden; sogar hat man die Erfahrung gemacht, daß sie, wenn sie bey guten Kräften sind, vom März bis zum Anfange des Septembers Blumen treiben. Dabey ist zu bemerken, daß, wie ich schon oben ganz kurz erinnerte, der Blumenschaft immer abwechselnd auf der Seite der Zwiebeln heraus kommt: so daß, wenn die Blume, die auf der einen Seite der Zwiebel heraus gewachsen war, verwelkt und abgeblüht ist, dann an der andern Seite der Zwiebel wieder ein anderer Blumenschaft zum Vorschein kommt. Zu große, vollkommen ausgewachsene Blumenzwiebeln hingegen, treiben selten Blumen, sondern sie zertheilen sich in mehrere kleine Zwiebeln oder Bruten, die keine Blumen mehr tragen.

Gewöhnlich pflanzt man diese Amaryllis durch die jungen Zwiebeln oder Setzlinge fort, die jährlich von der Mutterzwiebel abgenommen werden. Die beste Zeit zu diesem Geschäfte ist das Ende des Sommers: nehmlich um die Mitte des Septembers, bevor noch die Herbstfröste eintreten hebt man die Zwiebeln aus der Erde, legt sie an einen trocknen Ort, um die Blätter vollends abwelken zu lassen, alsdann schneidet man die trocknen Blätter und die Wurzel hinweg, reiniget die Zwiebeln von aller anklebenden Erde, und bewahret sie, bis zum künftigen Gebrauch, in einem trockenen und mäßig warmen Gemache oder in einem Glashause auf. Das Wiedereinlegen der Zwiebeln in die Erde geschieht nun bald früher bald später, je nachdem man das Blumentragen derselben früher oder später erzwecken will. Im ersten Falle kann man die Zwiebeln schon im August ausheben und zertheilen, damit sie, nachdem sie durch vierzehn Tage oder drey Wochen abgetrocknet sind, wieder eingelegt werden, und noch vor dem Hereinbrechen des Winters einwurzeln können; wobey man aber sorgfältig Acht haben muß, daß die Wurzelfasern an dem untern Theile der Zwiebel nicht abgerissen werden. Man setzt sie sodann in mittelmäßig große Töpfe, in eine leichte, nicht zu fette und auch nicht zu magere Erde,

wie man sie zum Versetzen der Nelken gebraucht, so daß der Hals der Zwiebel ungefähr zwey Finger breit aus der Erde hervorsteht, hält sie den Winter hindurch mäßig warm, und begießt sie öfters, so wie es die Umstände erfordern, aber nicht zu häufig auf ein Mahl. Wählt man bey diesem Verfahren kleine Töpfe, so geht ihr Wachsthum meistens langsam von statten, und nicht selten schrumpfen die Zwiebeln ein, anstatt sich zu vergrößern; legt man sie aber in größere Töpfe und in eine größere Menge guter Erde, oder in Kistchen, wo mehrere, immer aber in gehöriger Entfernung von einander, stehen, läßt man sie darin auch unausgehoben liegen, nur daß von Zeit zu Zeit die obere alte Erde hinweggeschafft und mit frischer verwechselt wird, so wachsen sie viel schneller, und sie vergrößern sich viel eher, als wenn man sie in jedem Herbste ausholt, abtrocknet, und über Winter außer der Erde aufbewahret, wodurch sie allzusehr ausdorren und abmagern. Dieses Verfahren dienet vorzüglich bey jungen halbgewachsenen Zwiebeln, um sie schneller stärker und zum Blumentragen zu ziehen. Sobald die Blume sich zu öffnen anfängt, darf die Zwiebel nicht mehr begossen werden, bis die Blüthezeit vorüber ist, damit die Blume nicht zu früh und vor der Zeit verwelke. Zu Ende des Sommers setzt man die Töpfe den Winter über in einen mäßig warmen Ort, begießt sie, so viel es nothwendig ist, und im Frühlinge, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, können dann die Töpfe mit den Zwiebeln wieder in den Garten gebracht werden.

Will man sie im freyen Lande oder zu einer spätern Flor ziehen, so bedienet man sich der andern Methode: Nehmlich die im Herbste ausgehobenen Zwiebeln werden, nachdem sie zuvor durch zwey oder drey Monate außer der Erde aufbewahret worden, entweder zu Ende Aprils wieder in Töpfe eingelegt, die man aber, bis wärmere Witterung eintritt, in einem mäßig warmen Orte oder in einem Glashause stehen lassen muß, oder man legt sie mit Ausgang des Mayes, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, in freyes Land, in eine warm gelegene Rabatte. Kälte können sie durchaus nicht ertragen, denn wenn das Reaumürsche Thermometer bis auf einen oder zwey Grad über Null herabsinkt, so erfrieren wenigstens schon die Blätter, wenn gleich noch die Zwiebel, weil sie von der Erde bedeckt wird, bisweilen verschont bleibt. Beym Einlegen selbst aber hat man Folgendes zu bemerken: die tragbaren Zwiebeln bekommen entweder nur auf einer Seite, oder, wenn sie stärker sind, auf beyden Seiten einen Blumenkopf, den sie noch auf dem Lager außer der Erde hervorzutreiben anfangen; diese Blumenköpfe läßt man nun bis auf einen halben, oder auch ganzen Zoll lang hervorwachsen, ehe noch die Zwiebeln in Töpfe, um sie darin blühen zu lassen, verpflanzt werden; denn wenn man die Zwiebeln, da die Blumenknospen sich nur zwischen den Häuten zeigen, schon einlegen wollte, so ist man der Gefahr ausgesetzt, daß die zarten Knospen durch das allzufrühe Einlegen in die Erde, ohne aufzublühen, verfaulen. Uebrigens erfordern die

Tab. 266. c.

Amaryllis sarniensis.
Sarnische Amarillis.

Amaryllis-Zwiebeln den Sommer hindurch, außer daß sie gehörig begossen, und vom Unkraute rein gehalten werden müssen, keine weitere Pflege, so bald aber die Blätter zu verwelken und die Wurzeln vom Einsaugungsgeschäfte auszuruhen anfangen, darf man ihnen nur wenig Wasser geben, indem sie sonst durch zu viel Nässe, zu dieser Zeit, sehr leicht zu faulen anfangen. — Zum Saamentragen ist dieses Blumengewächs in unsern Ländern sehr schwer, höchstens nur in einem warmen Treibhause, zu bringen [1]).

AMARYLLIS SARNIENSIS, japanische Amaryllis; oder Narcißlilie mit vielblumiger Scheide, mit zurückgerollten Blumenblättern und aufrechtstehenden Befruchtungswerkzeugen. (Amaryllis spatha multiflora, corollis revolutis, genitalibus erectis.) — Man sehe die 266. c. Tafel.

Sie heißt auch: Sarniensische Lilie; Guernseylilie; feuerfarbige Narcißlilie; japanische Narcisse; Jerseylilie. — Lat. bey Willdenow und im hort. kew. Amaryllis petalis linearibus planis, genitalibus rectiusculis corolla longioribus, stigmatibus patulis, revolutis; bey Heritier Amaryllis spatha multiflorá, corollis subhexapetalis lineari lanceolatis, genitalibus rectiusculis exsertis; bey van Royen Amaryllis spatha multiflora, corollis æqualibus potentissimis revolutis, genitalibus longissimis; bey Kämpfer Narcissus japonicus rutilo flore; bey Jacquin Amarillis (sarniensis) spatha multiflora, corollis patentissimis, apice reflexis, genitalibus rectiusculis corolla longioribus, foliis ensiformi-linearibus; sonst noch Lilium sarniense; Lilionarcissus japonicus. — Franz. Amarillis grénesienne; Lis du Japon. — Engl. Guensey-lily. — Holl. japansche Lelie-Narcis. — Japan. Dosjen; Sekika sau; Sibito hanna. — Sinesi. Hivientsâo. — Cochinch. Tuyenthao.

Dieses ausdauernde Zwiebelgewächs ist nach Thunberg ursprünglich in Japan zu Hause; und Hr. Burmann will sie auch auf dem Vorgebige der guten Hoffnung gefunden haben. Gegenwärtig wächst sie auf den Inseln Guernsey und Jersey sehr häufig; die Art, wie sie dahin gekommen, erzählt Morison: es sollen nehmlich einige Zwiebeln dieser Amaryllis, die aus einem, an der englischen Küste auf der Insel Guernsey gestrandeten Schiffe, an den Ufersand geworfen waren, daselbst nach Verlauf einiger Jahre, ohne alle Wartung und Pflege, aufgekommen seyn und geblüht haben. Von daher erhielten dann in der Folge die Blumenliebhaber in Europa diese Zwiebeln, wo sie nun in unsern Gärten zahlreich gezogen und fortgepflanzt werden.

---

[1]) Ueber die Cultur dieser Amaryllis sehe man auch: Journal für die Gartenkunst, 7. Stück; Stutgart 1785, Seite 379 — 386.

Die Wurzel ist eine ausdaurende, von aussen braune, unten mit weißlichen Wurzelfasern versehene Zwiebel. Der Blumenschaft ist bis einen Fuß hoch, oben ganz grün, unten mit vielen dunkelpurpurrothen Flecken gesprengt. Die Blumenscheide an der Spitze des Schaftes enthält 9 — 10 sechsblättrige Blumen. Jede Blume sitzt auf einem besondern Stiele, bey dessen Ursprung sich kleine röthliche Blättchen zeigen; die Blumenblätter sitzen auf dem Fruchtknoten, sie sind zwey Zoll lang, sehr schmal, besonders die drey innern, lanzettförmig, und laufen wie die Strahlen eines Sternes aus einander. Alle rollen sich nach aussen um, so daß die Blume der Form nach dem türkischen Bund (Lilium Martagon L.) ähnlich sieht; sie sind blendend mennigroth, und ein Streifen in der Mitte blutroth, aber ohne Geruch. Die 6 Staubfäden sind länger als die Blumenkrone, aber ungleich, gerad aufgerichtet, sie sitzen an der Mündung der Röhre der Blumenkrone; auch der Staubweg mit seiner dreyspaltigen Narbe hat eine aufrechte Stellung. Die Blätter erscheinen erst nach dem Verblühen der Blumen; sie sind schmal, gleichbreit, am Ende stumpf zugespitzt, schwertförmig, dunkel sammtartig grün.

Diese Amaryllis-Art ist ebenfalls eines der vorzüglichsten und schönsten Blumengewächse, das von Blumenliebhabern um so mehr geschätzt wird, weil seine Blumen bey einer guten Wartung, sich oft einen ganzen Monat lang erhalten, und ihrer ausnehmenden Farbenpracht wegen, eine ungemeine Zierde der Blumengärten abgeben. Gegenwärtig wird dieses Zwiebelgewächs in unsern Gärten ziemlich zahlreich cultivirt; wir beziehen die Zwiebeln aus den Inseln Guernsey und Jersey, wo sie eben so gut als in ihrem eigentlichen Vaterlande fortkommen, so daß die Einwohner daselbst einen nicht unbeträchtlichen Handel damit nach Europa treiben. Das Verschicken der Zwiebeln geschieht am besten im Junius und Julius; je eher sie aber aus der Erde genommen werden, wenn die Blätter einmal verwelkt sind, desto besser ist es: denn wenn gleich diejenigen Zwiebeln, die man so lange in der Erde liegen läßt, bis sich ihre Blumenschäfte zu zeigen anfangen, zwar auch noch blühen, wenn sie versetzt werden, so leiden sie doch immer in etwas, und bringen nur kleinere Blumen. Gleich so bald man die Zwiebeln aus diesen fernen Gegenden erhält, muß man sie, so wie die vorhergehende Art in Töpfe pflanzen, die mit frischer leichter und sandiger Erde, worunter etwas verfaulter Mist gemischt ist, angefüllt sind. Man setzt diese hernach an einen warmen Ort, und feuchtet die Erde zuweilen mit Wasser an. Zu naß darf man sie aber nicht halten, weil die Zwiebeln sonst leicht verfaulen. In der Mitte des Augusts zeigen dann diejenigen Zwiebeln, welche stark genug zum Blühen sind, die Spitze des hervorbringenden Blumenschaftes; man setzt die Töpfe alsdann an einen Ort, wo sie die Sonne vollkommen treffen kann, und wo sie vor starken Winden geschützt sind. Man muß sie aber nicht zu nahe an eine Wand, oder unter Gläser setzen, indem diese Art

Amaryllis ein solches Verfahren nicht verträgt, und sie alsdann lange nicht einen so guten Wuchs, als sonst, haben würde. Wenn die Witterung um diese Zeit warm und trocken ist, muß man sie öfters gehörig begießen; bey sehr nasser Witterung hingegen, hat man sie sorgfältig vor zu vieler Nässe zu verwahren. Fangen die Blumen sich zu öffnen an, so bringe man sie unter ein Obdach, um sie vor Regengüßen zu schützen; ganz einschließen darf man sie aber nicht, weil Mangel an freyer Luft ihrer Schönheit nachtheilig seyn würde. Sind die Blumen verwelkt, so fangen die Blätter zu treiben an, und wenn man sie vor strenger Kälte verwahret, so wachsen sie den ganzen Winter fort. Am besten geschieht das Ueberwintern unter einem Mistbeetgerähme, welches an gelinden und trocknen Tagen geöffnet werden muß, um ihnen frische Luft zu geben. Hält man sie zu sehr eingeschlossen, so wachsen die Blätter sehr lang und schmal auf, und bekommen ein blasses kränkelndes Ansehen; wodurch dann auch die Zwiebeln leiden, so daß sie in Zukunft selten mehr zur Blüthe gelangen. Alle 4 oder 5 Jahre versetzt man die Zwiebeln in frisches Erdreich, nimmt ihnen die Setzlinge oder die junge Brut ab, und pflanzt sie in besondere Töpfe, wo sie dann nach Verlauf von drey Jahren an Stärke so werden zugenommen haben, daß sie selbst nun Blumen zu tragen anfangen [2]).

Außer ihrer Verwendung als Blumengewächs, hat die japanische Amaryllis keine andere Benutzung; nur ist von ihr noch bemerkenswerth, daß sie, wie uns Thunberg [3]) berichtet, bey den Japanern für giftig gehalten wird, und auch Kämpfer sagt, daß Einige die Zwiebeln im Verdacht eines Giftes haben, weßwegen sie selbe **Doku Symira** nennen.

AMMI.

Ammi.

Diese Gewächsgattung gehört in die 5. Klasse und in die 2. Ordnung; indem ihre Blumen fünf Staubfäden und zwey Staubwege haben.

Gattungsmerkmahle sind folgende: Der Blüthenstand ist eine Dolde, wo die allgemeine oder Hauptdolde aus vielen kleinen Nebendolden, oft bis 50 an der Zahl, welche

---

2) Eine ausführlichere Beschreibung ihrer Cultur findet man in Miller's Gärtner-Lexicon I. Th. Seite 109.

3) Flora japonica, pag. 132.

strahlenförmig geordnet sind, besteht; die kleinern oder Nebendolden sind kurz und dicht. Die äußere Hülle an der Hauptdolde besteht aus vielen schmalen, linienförmigen, in Queerstücke gespaltenen zugespitzten Blättchen, die fast die Länge der Dolde selbst haben. Die Hüllen der Nebendolden sind vielblättrig, aus kleinen linienförmigen, spitzigen und einfachen Blättchen zusammengesetzt, die kürzer sind als die Dolden selbst. Eine eigentliche Blumendecke ist kaum zu bemerken. Die Blumenkronen im allgemeinen sind einförmig und alle fruchtbar. Jedes einzelne Blümchen besteht aus 5 verkehrt herzförmigen Blumenblättchen; bey den Blümchen am Strahle sind sie an Größe einander ungleich, bey denen, die die Scheibe bilden, beynahe gleich. Die Staubgefäße bestehen in 5 haarförmigen Staubfäden, mit rundlichen Staubbeuteln. Das Pistill ist zusammengesetzt aus dem Fruchtknoten, der sich unterhalb der Blumenkrone befindet, und aus zwey zurückgebogenen Griffeln, mit abgestumpften Narben. Saamengehäus keines; die Frucht ist rundlich, glatt, gestreift, klein, in 2 Theile theilbar. Saamen zwey an der Zahl; sie sind auf einer Seite erhaben und gestreift, auf der andern flach.

Von dieser Gewächsgattung hat Murray 3 Arten aufgezählt, Willdenow aber 4, indem das mohrrübenblättrige Ammi (Ammi daucifolium) als eine neue Species hinzu kam. Dieses nebst dem großen (A. majus) und dem eisengrauen Ammi (A. glaucifolium) sind in Europa, das coptische Ammi (Ammi copticum) aber in Egypten einheimisch. Die vorzüglichsten und in der Heilkunst merkwürdigen Arten dieser theils jährigen, theils ausdauernden Gewächse sind:

AMMI COPTICUM, coptisches Ammi; oder Ammi mit dreymal zusammengesetzten gleichbreiten Blättern, und stacheligen oder zackichten Saamen. (Ammi foliis supradecompositis linearibus, seminibus muricatis. — Man sehe die 267. b. Tafel.

Es heißt auch: Adiowaen; coptisches Ammey; egyptisches Ammi. — Lat. in den Apotheken Adiowaën. — Fanzösisch und englisch Adiowaen. — Das Vaterland dieses einjährigen Gewächses ist Egypten.

Es ist ganz grün und hat das Ansehen des Dills, nur etwas kleiner. Sein Stengel ist glatt und gestreift; seine Blätter sind dreymal gefiedert, länglich, glatt und gleichbreit oder linienförmig; seine allgemeinen und besondern Dolden sind klein, und haben zehn Strahlen; die allgemeine Doldenhülle besteht aus 5 gleichbreiten Blättchen, welche mit den Strahlen eine gleiche Länge haben, und deren einige dreymal gespalten sind; die besondern Hüllen der Nebendolden bestehen aus 7 spitzigen, gleich breiten und ungetheilten Blättchen, von denen die 4 innern sehr kurz, die übrigen aber so lang als die Strahlen sind. Die Blumen sind weiß, gleich und fünf-

Tab. 267. b.

Ammi copticum.
Koptisches Ammi.

blättrig; die Frucht ist eyrund und allenthalben mit Stacheln besetzt; die Saamen sind klein, bräunlich, allenthalben stachelig, mehr höckerig als breit oder flach, auf einer Seite convex und mit 5 hellern erhabenen Streifen bezeichnet, auf der andern etwas ausgehöhlt. Alle Theile dieser Pflanze, vorzüglich aber die Saamen, haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch, gleichsam wie von Saturey und Pfeffermünze gemischt; der Geschmack ist brennend, aromatisch, angenehm.

Erst vor beyläufig 8 Jahren kam der Saame dieses Gewächses unter dem Namen Adiowaen (Semen Adiowaën), als ein neues Arzneymittel, von Bengalen über England zu uns. Das Gewächs selbst, von dem diese Saamen herkommen, war dazumal noch unbekannt; aber Hr. Dr. Johann Samuel Naumburg, der eine Parthie solcher frischen Saamen erhielt, machte einen Versuch, säete sie aus, und fand, daß diese Saamen von keiner neuen Pflanze, sondern von dem schon bekannten coptischen Ammi, abstammen; es zeigte sich auch bey seinen glücklich angestellten Versuchen, daß dieses Gewächs bey uns in Gärten, wenn die Saamen im Frühlinge in Gartenland gesäet werden, gut fortkommt, und keiner weitern ausgezeichneten Pflege bedarf. Doch ich will aus seiner ersten Anzeige [1]) seine eigenen Worte hersetzen: „Nach den damit „ angestellten Versuchen gehen die Saamen in Mistbeeten und Scherben gut auf, die „ Pflanzen wachsen schnell und lassen sich auch in schlechtes Land verpflanzen, nur das „ Aussäen in schlechtem Boden, wo ich sie ohne Wartung liegen ließ, wollte nicht „ recht gelingen, nur einige giengen auf und wuchsen sehr langsam, indeß ist nicht zu „ zweifeln, daß sie sich in gutem freyen Boden bey einiger Wartung leicht anbauen „ lassen." Auf diese Art könnte nun wieder ein ausländisches Arzneymittel, wenn sich dessen gerühmten Wirkungen auch durch die Erfahrung bestättigen, bey uns mit Vortheil gepflanzt und zu einem einheimischen gemacht werden.

Die Adiowaen-Saamen besitzen reizende, erweckende, nervenstärkende, krampfstillende und blähungtreibende Arzneykräfte; Hr. Hufeland [2]) empfiehlt sie daher gegen Nervenschwäche, gegen üble Verdauung, Blähungen und Magenkrampf, als ein vortreffliches sehr kräftiges Mittel, das allgemein bekannt, und gegen die genannten Krankheitsformen versucht zu werden verdienet.

AMMI MAJUS, großes Ammi; oder Ammi, bey dem die untern Blätter gefiedert, lanzettförmig und am Rande sägenartig ausgezackt, die obern aber in die-

---

1) Reichsanzeiger, Gotha a. d. J. 1793, 2. Band, Num. 154, Seite 1762.

2) Journal der prakt. Arzneyk. V. Bandes, 1. Stück; — Tromsdorf Journal der Pharmacie V. Bandes 2. Stück, Seite 282. und VI. Bandes 1. Stück, Seite 253.

le gleichbreite Einschnitte getheilt sind. (Ammi foliis inferioribus pinnatis lanceolatis serratis, superioribus multifidis linearibus.) — Man sehe die 267. Tafel.

Es heißt auch: Ammey; Ammern; gemeines Ammi. — Lat. bey van Royen und Sauvages Ammi laciniis foliorum caulis lanceolatis; bey Crantz Apium Ammi; bey C. Bauhin Ammi majus; bey Dodonäus und Camerer Ammi vulgare oder commune; bey Lobel Ammi vulgatius; bey J. Bauhin Ammi vulgare majus latioribus foliis, semine minus odorato; bey Morison Ammi annuum; bey Tabernämontanus Ammioselinum; sonst noch Ami, Amium, Ammium, Ammeos, Amios. — Franz. Ammi commun oder ordinaire. — Engl. common oder greater Bishops-weed. — Ital. Ammi magiore. — Holl. het groote Ammi. — Dänisch und schwed. stort Ammi. — Span. Ammi mayor oder vulgar; Xistra. — Port. Ammio major; Ammi; Ammeo. — Egypt. Chaelle. — In Tenedos Asperokephalos.

Man findet dieses Gewächs im Morgenlande und im mittägigen Europa, in Weinbergen und auf Feldern; es blüht im Junius, und ist nur einjährig.

Seine Wurzel ist klein, dünn und weiß: der Stengel 2-3 Fuß hoch, ästig. Die Blätter sind hell grasgrün, gestielt, und umgeben mit den breiten Anfängen ihrer Stiele die Aeste und den Stengel; die obern, beym Anfange der Dolden stehenden Blätter sind in verschiedene lange, schmale und weit von einander abstehende Federn oder Lappen abgetheilt, die untern sind lanzettförmig, von 6 Linien bis auf einen Zoll lang, am Rande sägeförmig ausgezackt. Die Blumen sind weiß, fünfblättrig, klein; die Saamen klein, braun oder schwarzgrau, gestreift oder gefurcht, länglich rund, sie haben einen sehr schwachen aromatischen Geruch, und einen wenig würzhaften bitterlichen Geschmack.

Wir gebrauchen die Saamen des großen Ammi in der Küche, als Gewürz, zu verschiedenen Fisch- und Fleischspeisen; weit öfter aber in der Heilkunst, indem sie als ein reinigendes, den Magen stärkendes, die Blähungen treibendes Arzneymittel bekannt sind. In den vorigen Zeiten sind sie unter die sogenannten 4 kleinern warmen Saamen (Semina quatuor calida minora) gerechnet worden. Man hat aber in den Apotheken unter dem Namen Semen Ammeos oder Ammios, zweyerley Arten eines Ammi-Saamens, die zwar an äußerer Form einander ziemlich gleich kommen, in Rücksicht ihres Geruches und Geschmackes hingegen, sehr von einander verschieden sind. Der Saame des gemeinen Ammi, so wie er bey uns auf Feldern wild wächst, ist viel weniger würzhaft, als der Ammi-Saame, welcher aus Candien, oder von Alexandria aus Egypten über Venedig kömmt. Letzterer heißt daher auch in den Apotheken Ammi verum, bey Lobel Ammi creticum aromaticum, bey Dioscori-

Tab. 267.

Ammi majus.
Grosser Ammey.

des Cuminum æthiopicum, bey Hippokrates Cuminum regium, sonst noch: alexandrischer, egyptischer, oder cretischer Ammeysaame, Mohrenkümmel, Herrenkümmel (Ammium oder Cuminum Alexandrinum, Ægyptiacum, Syriacum) — Diese fremden Saamen sind klein, fast rund, nur etwas länglich, den Sandkörnern ziemlich ähnlich, tief gefurcht, von graubrauner Farbe, sie haben einen stark würzhaften, durchdringenden, angenehmen Geruch, und einen bittern, scharfen, aromatischen Geschmack, wie Thymian oder Dosten. Zum Arzneygebrauche muß man immer den reinsten, frischesten, wohlriechendsten und bitter schmeckenden auswählen. Uebrigens scheint es, daß der Saame vom mittägigen Sison (Sison Ammi) unter das Candische Ammi gemischt, zu uns gebracht werde, indem überhaupt auch beyde Pflanzen sehr oft mit einander verwechselt werden.

Das große Ammi wird bey uns auch sehr oft in Gärten aus den Saamen gezogen; zu diesem Ende muß man ihn im Herbste an dem Orte aussäen, wo man in der Folge die Pflanzen selbst stehen lassen will. Wird der Saame im Frühlinge ausgesäet, so geht er in demselben Jahre selten mehr auf; geschieht es aber doch, so kommen nur ganz schwache Pflanzen zum Vorschein, die wenig Saamen tragen. Im Frühlinge muß man den Boden auflockern, um solchen theils vom Unkraute zu reinigen, theils um die zu häufig neben einander aufgegangenen Pflanzen durch's Ausziehen zu verdünnen, wie man es bey den Möhren zu machen pflegt. Man läßt die Pflanzen 4 — 5 Zoll weit von einander stehen, und wenn der Boden gut ist, 6 Zoll weit von einander, denn sie werden sehr groß und bedecken den Boden beynahe ganz. In der Folge erfordern sie wenig Wartung mehr, außer daß man sie fleißig vom Unkraute reinigen muß. Im Junius kommen sie zum Blühen, und im August tragen sie reife Saamen; so bald er reif ist, muß er sogleich eingesammelt werden, weil er sonst bald von selbst ausfällt. Uebrigens kommen die Ammi-Pflanzen überall gut fort, wenn sie eine offene Lage haben, am besten aber wachsen sie in einem lockern sandigen Boden.

AMOMUM.

Ingwer.

Diese Gewächsgattung gehört in die 1. Klasse, und in die 2. Ordnung, weil ihre Blumen nur einen Staubfaden und einen Staubweg haben. — Einige Schriftsteller der Botanik wollen sie in die zweyte Klasse rechnen, indem sie sagen, daß die Blumen eigentlich zwey Staubfäden hätten, von denen der eine mit dem obern Abschnitte der

Blume verbunden ist; er verliert aber sein Kölbchen schnell, und scheint daher bloß ein Abschnitt des Blumenblattes zu seyn.

Die Gattungsmerkmahle sind folgende: Die Blumen stehen in einer schuppigen Aehre beysammen, von denen eine jede eine doppelte Blumenscheide hat, die dreymal gezähnt, unbedeutend und oberhalb dem Fruchtknoten ist; die äußere Scheide bedecket die Schuppe ganz locker, und die innere umfaßt die Röhre der Blume nebst den Befruchtungswerkzeugen. Die Blumenkrone besteht aus einem einzigen Blatte; sie ist unten kurz röhrenförmig, oberhalb aber, an ihrem ausgebreiteten Rande, in drey Theile getheilt; die Lappen an sich sind länglich, der mittlere länger und breiter oder überhaupt größer, als die zwey äußern und mit einer ansehnlichern Vertiefung versehen. Auf dem Grunde der Blume ist ein einblättriges Honigbehältniß zu bemerken, das beynahe etwas größer ist, als die Abtheilung des Blumenblattes. Aus der Röhre der Blumen ragt ein einziger länglichter, einer Abtheilung des Blumenblattes ähnlicher Staubfaden, mit einem angewachsenen dicken Staubbeutel hervor. Das Pistill besteht aus einem runden Fruchtknoten, auf dem erst die Blumenscheide sitzet, aus einem fadenförmigen Griffel, der eine abgestumpfte Narbe und mit dem Staubfaden eine gleiche Länge hat. Das Saamengehäus ist beynahe eyrund, lederartig, dreykantig, dreyfächerig und dreyklappig. Die Saamen sind zahlreich.

Von dieser Gewächsgattung hat Murray 6 Arten, Willdenow aber 11, welche durchaus in Ostindien, zum Theil auch in Westindien einheimisch und ausdauernd sind. Wir benutzen sie, in so fern sie bey uns bekannt sind, theils als Gewürze, theils als Arzneymittel. — Bey uns können sie nur, da sie für unser Klima zu zärtlich sind, in warmen Treibhäusern gezogen werden. Man pflanzet sie leicht durch das Zertheilen der Wurzeln fort, das am besten im Frühlinge vor dem Ausbruche der neuen Schößlinge vorgenommen wird. Man soll sie nicht in zu kleine Stücke zertheilen, besonders wenn man sie gern zum Blühen bringen möchte; denn die Wurzeln treiben selten eher Blumenstengel, als bis sie sich so weit ausgebreitet haben, daß sie an die Seiten der Töpfe reichen, weßwegen man auch zum Versetzen derselben keine zu großen Töpfe gebrauchen muß. Sie lieben einen fetten lockern Boden, öfteres Begießen, besonders im heißen Sommer; im Winter, wenn die Pflanzen ruhen, brauchen sie wenig Feuchtigkeit; immer aber müssen die Töpfe im Lohbeete gehalten werden. Unter dieser Pflege kommen sie bey uns gut fort, und treiben starke Wurzeln. — Wir wollen nun die vorzüglichsten Arten einzeln näher betrachten.

AMOMUM CARDAMOMUM, Cardamomen: oder Ingwer mit einem sehr einfachen und kurzen Schafte, und mit wechselsweise stehenden lockern Blattdecken.

(Amomum scapo simplicissimo brevissimo, bracteis alternis laxis.) — Man sehe im I. Bande die 40. Tafel.

Er heißt auch: Cardamom-Ingwer; Kardamomen; Cardamomelen; Cardamömlein. — Lat. bey Willdenow Amomum spica radicali sessili obovata, foliis obovato-ellipticis cuspidatis; bey Rumph Cardamomum minus; bey Lamark Amomum racemosum. — Franz. Amome à grappes; Cardamôme de la côte de Malabar. — Engl. Cardamom. — Ital. Cardamome; Cardamomo. — Holl. Kardamom. — Dän. Kardamome. — Schwed. Kardemumma. — Span. Cardamomo. — Port. Cardamomo menor. — Ungr. Paraditsommag. — Sinesf. Pe téu Keu. — Cochinch. Bach dâu khâu. — Malab. Elettari. — Ceylan. Ensal.

Diese Species wächst in Malabar, Zeylon, Cochinchina und andern Theilen Ostindiens, an schattigen Orten, an sumpfigen Ufern der Flüsse, am Fuße der Gebirge wild; sie ist ausdauernd. — Man kann sie zwar auch bey uns in warmen Treibhäusern, wie schon oben gesagt wurde, erhalten und vermehren; allein da in ihrem Vaterlande an derselben die Stengel und Blätter das ganze Jahr hindurch grün bleiben, so verwelken sie doch bey uns im Herbste völlig; im Frühlinge hingegen kommen aus der Wurzel wieder neue hervor, aber, selbst bey der sorgfältigsten Pflege, hat sie weder zum Blühen, noch zum Früchte tragen können gebracht werden.

Die Wurzel ist dick, horizontal, kriechend, fest, fleischig, beynahe holzig, knotig, den Wurzeln der großen Schwertlilie ähnlich, gewürzhaft, mit großen Fasern versehen. Im Frühlinge treibt sie viele grüne, einfache, runde, aufrecht stehende, dem Schilfrohr ähnliche, perennirende Stengel, welche eine Höhe von 7—8 Fuß erreichen, mit sehr langen, schmalen, lanzettförmigen, glatten, gestreiften, wellenförmig ausgebogenen Blättern, die wechselsweise stehen, an ihrem untern Ende den Stengel genau umfassen, und im frischen Zustande einen pikanten aromatischen, etwas bittern Geschmack haben. Die Blumen bilden eine kurze Aehre; die Krone ist trichterförmig, dreyspaltig, zugespitzt, gelblich weiß; der Kelch eben so gefärbt. Die Früchte sitzen in Trauben beysammen; sie sind den Weintrauben sowohl in der Gestalt, die bey einigen rund, bey andern länglich, manchmal sogar auch spitzig ist, als auch in Ansehung ihres angenehmen und säuerlichen Geschmackes, den sie im frischen Zustande haben, ziemlich ähnlich. Die frischen Früchte sind in einer grünen, etwas dicken, der Länge nach mit sehr feinen Streifen eingekerbten saftigen Schale bedeckt, die, wenn die Früchte reif abgenommen und getrocknet werden, eine röthlich weiße Farbe bekömmt, und auch dünner wird. Inwendig ist sie durch kleine häutige Lappen, die sich leicht zerreissen lassen, in drey abgesonderte Fächer getheilt, deren jedes wieder durch ein häutiges und zartes Blättchen in der Mitte durch getheilt ist. In diesen Abtheilungen lie-

gen die kleinen rundlichen Saamen. Die ganze Pflanze, besonders aber der Saame, hat einen sehr aromatischen Geruch und Geschmack. — Bey unsern Material-Händlern kommen unter dem Namen, Cardamomen dreyerley Arten von Früchten, oder vielmehr Saamenkapseln mit Saamen vor, die an Geruch und Geschmack einander ziemlich ähnlich, an Form aber sehr verschieden sind; so zwar, daß es von selbst in die Augen fällt, daß sie unmöglich von einem und demselben Gewächse hergenommen seyn können. Die Gewächse aber, die diese verschiedenen Saamen liefern, sind weder hinlänglich bekannt, noch genau bestimmt; doch da wir wissen, daß wenigstens eine Art der Cardamomen von der gegenwärtig beschriebenen Pflanze herkömmt, und die übrigen bey uns auch denselben Namen führen: so soll hier wenigstens eine genaue Beschreibung dieser Früchte folgen.

Große oder lange Cardamomen (Cardamomum majus sive longum). Die Saamenkapseln dieser Sorte, welche aus Syrien, Malabar und Egypten zu uns gebracht wird, sind beynahe anderthalb Zoll lang, dünnschalig, dreyeckig, der Länge nach gestreift, lederartig zähe, so daß man sie schwer zwischen den Fingern zerdrücken kann, und haben von außen eine blasse graue Farbe. Die darin enthaltenen Saamenkörner haben die Größe des Coriandersaamens, sie sind eckig, grau braun, und besitzen einen etwas schwachen sehr angenehmen gewürzhaften Geruch und Geschmack. Durch die Destillation erhält man aus diesen Saamen etwas weniges eines ätherischen Oehles. — Runde oder mittlere Cardamomen (Cardamomum rotundum sive medium); die Saamenkapseln dieser Sorte, welche aus Java und Malaka eingeführt wird, kommen an Form und Größe beynahe den Haselnüssen gleich, nur daß sie nicht ganz rund, sondern wegen der drey hervorstehenden stumpfen Kanten, etwas dreyeckig erscheinen; sie sind leicht zerbrechlich, und von außen mehr oder weniger gelb. Die darin eingeschlossenen Saamen sind kleiner, als bey der vorigen Art, auf einer Seite abgerundet, auf der andern eckig, mit den großen Cardamomen von gleicher Farbe. Sie besitzen einen stärkeren aromatischen Geruch und Geschmack, als die erste Sorte, der aber unangenehmer und mehr kampferartig ist. Durch die Destillation eines Pfundes dieser Saamen kann man an drey Drachmen bis ein Loth ätherisches Oehl erhalten. — Kleine Cardamomen (Cardamomum minus); diese Sorte, welche eigentlich von dem zuvor beschriebenen Gewächse genommen wird, kommt aus Malabar und Zeylon zu uns. Ihre Saamenkapseln sind beyläufig einen halben Zoll lang, dreyeckig, sehr leicht gestreift, von außen blaßgelb an Farbe, von innen in drey Fächer abgetheilt, in deren jedem zwey Reihen Saamen sich befinden. Die Saamen selbst sind klein, eckig, runzelig, an Farbe braunröthlich, und besitzen einen sehr angenehmen, durchdringenden aromatischen Geruch und Geschmack.

Diese letzte Sorte, von der ich schon an einem andern Orte [1]) gesprochen habe, wird eigentlich nur in der Heilkunst gebraucht, indem sie reizende, erwärmende, den Magen stärkende, die Blähungen treibende Arzneykräfte besitzet, und wie schon angeführt wurde, gegen verschiedene Krankheiten, bey Personen von einer schlaffen und schleimigen Constitution, mit Nutzen angewendet wird. — Die kleinen Cardamomen werden nach Europa und insbesondere nach Deutschland, von ihrem Vaterlande über Holland, gemeiniglich noch in den Saamenkapseln eingeschlossen, gebracht. Zum Arzneygebrauche muß man diejenigen aus ihnen auswählen, die frisch, von aussen blaß an Farbe, voll mit Saamen und noch fest in ihren Kapseln verschlossen sind, sich nicht leicht zerbrechen lassen, sondern etwas zähe, nicht wurmstichig oder morsch, und mit stark riechenden, scharf schmeckenden Saamenkörnern angefüllt sind. Cardamomen, die schon aus ihren Hülsen ausgemacht sind, und daher nothwendig von ihren flüchtigen aromatischen Bestandtheilen schon etwas verloren haben, können unmöglich noch so viele Arzneykräfte äußern, als jene, die noch in ihren Kapseln stecken. Aus dieser Ursache soll man auch diese Saamen erst kurz vor dem Arzneygebrauche aus ihren Schalen herausnehmen, indem sie sonst bald kraftlos und unbrauchbar werden. — Die kleinen Cardamomen enthalten in sich auch viel ätherisches Oehl, das man durch die Destillation erhalten kann; eine Unze derselben hat einen Scrupel Oehl, das nach Boerhaaves Zeugniß sehr scharf, dick und in allem dem Kampfer ähnlich gewesen, mit Weingeist aber 14 Gran und mit Wasser 45 Gran Extrakt gegeben. Aus den Saamenbehältnissen hat Neumann mit Wasser ein Quentchen, und mit Weingeist 15 Gran Extrakt erhalten. — Einige glaubten auch, daß das Cajeputöhl von den Cardamomen gewonnen werde; allein bloß die Aehnlichkeit des Geruches zwischen beyden verursachte diesen Irrthum, und jetzt wissen wir mit Zuverläßigkeit, daß es aus dem Weißbaume (Malaleuca Leucadendron) bereitet wird; wovon also unter diesem Artikel das Weitere folgen soll. — Endlich ist noch zu bemerken, daß die Cardamomen, als ein leichtes Gewürz, in der Küche gebraucht werden könnten, was aber äußerst selten geschieht. [2]).

---

[1]) Im I. Bande dieses Werkes, Seite 64 u. 65.

[2]) Von den Cardamonen kann man noch nachsehen: Jac. Reinh. Spielmann's kleine praktische medicinische und chirurgische Schriften. I. Deutsche übers. Leipzig 1786, Nro. 5. Geschichte des Cardamoms. — J. S. Kerners Handlungsprodukte, aus dem Pflanzenreich. 1. Heft. Stutgart 1781, Nro. 4. — Neue Zeitung für Kaufleute, Fabrikanten und Manufakturisten, von J. A. Hildt. Weimar 1801, August Stück, Nro. 6.

AMOMUM GRANUM PARADISI, Paradiesingwer; oder Ingwer mit einem äſtigen ſehr kurzen Schafte. (Amomum ſcapo ramoſo breviſſimo.) — Man ſehe die 268. Tafel.

Er heißt auch: Paradies-Cardamom; Paradieskörner; Cardamomen von Madagaſcar; afrikaniſcher oder guineiſcher Pfeffer; Malaguettſaamen. — Lat. bey Linne in ſeiner Mater. med. Amomum caule ramoſo; bey Willdenow Amomum ſcapo ramoſo laxo foliis ovatis; bey Lamark Amomum madagaſcarienſe; bey C. Bauhin Grana paradiſi officinarum; ſonſt noch Amomum Meleguetta; Amomum anguſtifolium; Cardamomum majus ſive maximum. — Franz. Amome de Madagaſcar; grand Cardamome de Madagaſcar; Graines de paradis. — Engl. great Cardamom; Grains of paradiſe. — Ital. Cardamomo meleghetta. — Holl. groote Kardamom.; Paradyſzaad; Paradyskoorn — Dän. ſtore Kardamomen. — Schwed. ſtore Kardamomman; Paradiskorn. — Span. Malagueta; granos del Paradiſo. — Port. Malaguetta; grauda de Guine. — Malabar. Elattari.

Man findet dieſes Gewächs auf Madagaſcar, in Guinea und Zeylon in ſchattigen, feuchten und ſumpfigen Gegenden, am Fuße der Gebirge; es iſt ausdauernd.

Die Pflanze ſelbſt iſt noch wenig bekannt; doch diejenige, welche man gegenwärtig dafür hält, hat folgende Beſchaffenheit: Die Wurzel iſt dick, lang, gleichſam knollig oder gegliedert, mit Wurzelfaſern verſehen, der Länge nach geſtreift oder gefurcht, von auſſen graubraun, von innen ſchmutzig weiß, ganz ohne aromatiſchen Geruch und Geſchmack. Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel, in Büſcheln geſammelt; ſie ſind groß, lanzettförmig-eyrund, mit ſtarken Rippen ausgezeichnet, dunkelgrün. Die Blumen ſtehen auf einem ſchwachen, in Aeſte getheilten Schafte in lockern Riſpen beyſammen; er iſt ganz blattlos und kommt ebenfalls für ſich allein unmittelbar aus der Wurzel. Die Saamenkapſeln ſind länglich eyrund, dreyklappig und dreyfächerig, an Farbe weißgelb; die Größe derſelben wird verſchiedentlich angegeben, einige beſchreiben ſie ſo groß wie Feigen, andere wie Pflaumen, woher der Name Cardamomum maximum entſtanden zu ſeyn ſcheint, und wieder andere noch kleiner. Unſere Abbildung, die aus Bordiga 3) entlehnt iſt, ſtellt daher die ganze Pflanze verkleinert vor, um wie viel dies aber geſchehen iſt, läßt ſich nach ſo unzuverläßigen, einander widerſprechenden Beſchreibungen nicht beſtimmen.

Die Saamenkörner ſelbſt, ſo wie ſie bey unſern Droguiſten vorkommen, ſind kleiner als Pfeffer, faſt wie Rettigſaamen, ungleich oder runzelig, eckig, glän-

3) Storia delle piante foraſtiere le piu importanti. Milano 1791. 4. Mir iſt dies Werk nur von ſeiner 1. — 4. Sammlung bekannt, und ich weiß nicht, ob es damit ſchon ganz geſchloſſen iſt.

Amomum Granum paradisi. *Paradieskörner*.

Tab. 268
C.

Amomum Zedoaria.

Zedoaria.

gend, von aussen röthlich oder braunroth, bisweilen schwärzlich, von innen weiß; sie haben einen schwachen würzhaften Geruch, wie die Cardamomen, aber einen scharfen, beißenden und brennenden aromatischen Geschmack, wie Ingwer oder Pfeffer, nur etwas gelinder; übrigens kommen sie in Rücksicht ihres ätherischen Oehles, ihrer harzigen und schleimigen Bestandtheile, ganz mit den Cardamomen überein. Bey den Materialisten kommen die Paradieskörner unter den Benennungen: Grana paradisi, Maniguetta, Malagetta, Meleguetta und Cardamomum maximum vor.

Ihr Gebrauch ist nicht sehr häufig. Man benützt sie anstatt Pfeffer zum Würzen der Speisen, und da sie im Preise viel wohlfeiler zu stehen kommen als Pfeffer: so will man bemerkt haben, daß betrügerische Gewürzkrämer sie gepülvert unter gestossenen Pfeffer mischen. Ein Betrug, der übrigens keine nachtheilige Wirkung auf die Gesundheit der Consumenten zur Folge hat, aber doch beweiset, daß man, um versichert zu seyn ächtes Gewürz zu erhalten, nie schon gepülvertes kaufen dürfe. — In der Heilkunst können die Paradieskörner eben so, wie die Cardamomen, als ein reizendes, erhitzendes, die Verdauung beförderndes Arzneymittel, für Personen von einer schlaffen phlegmatischen Constitution, zu 10 — 30 Gran in Pulver, oder zu einer bis zwey Drachmen, in der Form einer spirituösen Tinctur, für eine Gabe, gegeben werden; denn in Betreff der Arzneykräfte ist unter beyden Amomen-Arten kein Unterschied, so daß eine der andern ohne Nachtheil substituirt werden kann.

AMOMUM ZEDOARIA, Zittwer; oder Ingwer mit einem nackten Schafte, mit einer lockern, walzenförmigen, abgestumpften Blumenähre, und mit eyrunden spitzigen Blättern. (Amomum scapo nudo, spica laxa cylindracea truncata, foliis ovatis acuminatis. Willd.) — Man sehe die 268. c. Tafel.

Er heißt auch: Zittweringwer; Zittwerwurzel; Zepterwurzel. — Lat. bey Bergius Amomum Zedoaria scapo nudo, spica laxa truncata; bey Lamark Amomum latifolium humile, foliis majoribus ovatis acuminatis, scapo spica oblonga terminato; bey C. Bauhin Zedoaria longa; bey Petiverius Zedoaria officinarum; bey Rumph Zerumbet Tommon; bey Rheed auf Malabarisch Kua. — Franz. Zedoaire. — Engl. Zedoardy; Zedoary. — Holl. Zedoar.

Man findet dieses Gewächs auf der Insel Madagascar, in China, Cochinchina und in andern gebirgigen Gegenden Ostindiens; es liebt einen sandigen Boden, und ist ausdauernd.

Die Wurzel des Zittwers liegt horizontal, nicht tief unter der Erde; sie ist dick fleischig, an dem Orte, wo die Blätter hervorsprossen, knollig, rothbraun, mit langen und ziemlich starken Wurzelfasern versehen, aus denen wieder feinere entspringen. Die Stengel erreichen eine Höhe von 2 Fuß; sie sind rund, grün, inwendig

hohl, mit breiten, eyförmigen, glatten, dunkelgrünen und spitzig auslaufenden Blättern dicht besetzt, die sich an ihrem untern Ende röhrenförmig verlängern, und den Stengel umfassen. Die Blumen kommen auf einem besondern Schafte, der bisweilen einen Fuß lang ist, und unmittelbar aus der Wurzel entspringt, hervor; sie sind weiß, bilden eine ziemlich dichte, am Gipfel gleichsam abgestumpfte Aehre. Jede Blume wird einzeln von einer umgekehrt eyförmigen, fast abgestutzten weißen Schuppe bedeckt.

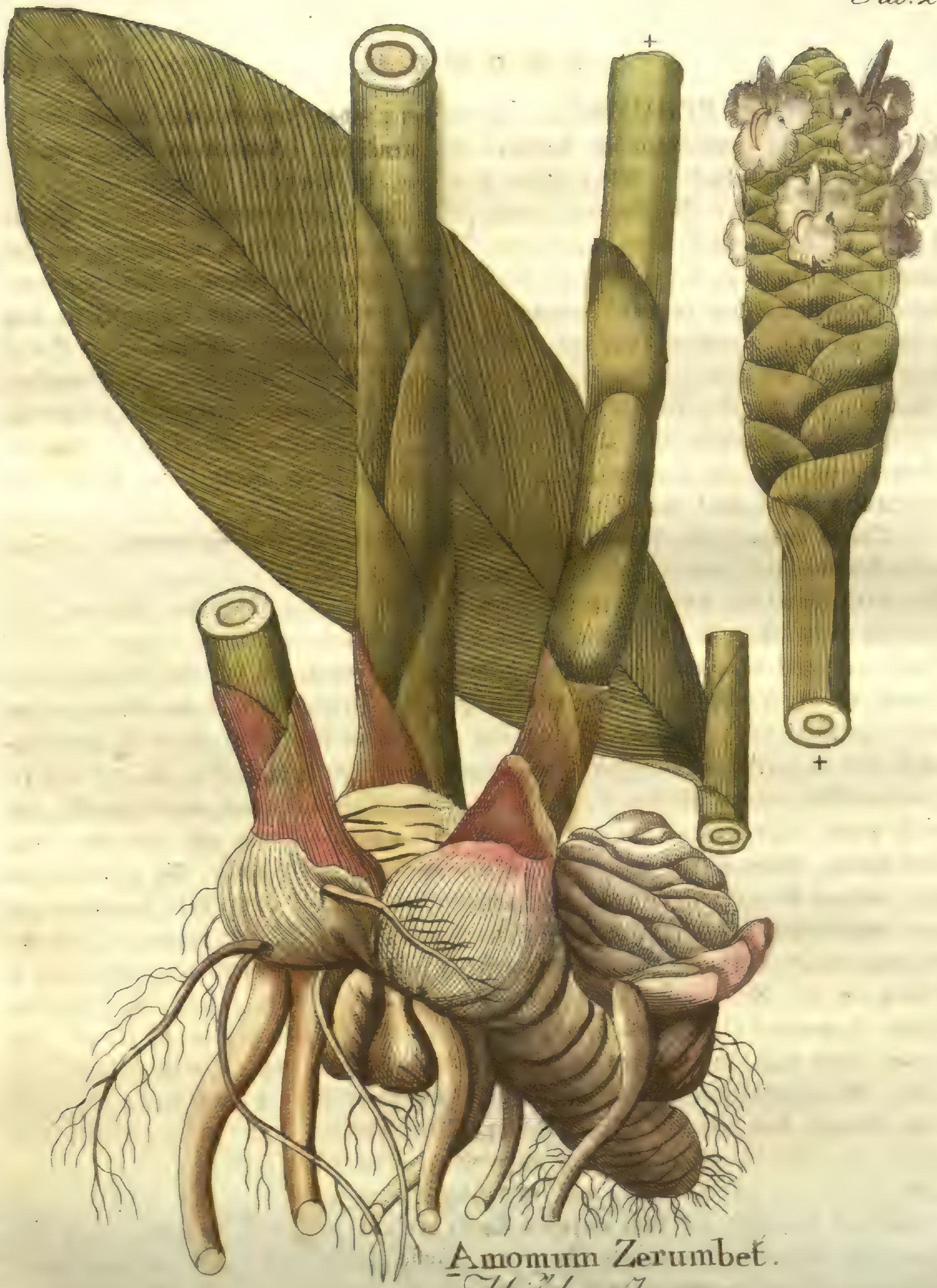
In unsern Apotheken haben wir die Wurzel dieses Gewächses zum Arzneygebrauche; vorzüglich aber kommen, in Rücksicht der Form, zweyerley Sorten davon im Handel vor, nehmlich die lange (Radix Zedoariæ longæ) und die runde Zittwerwurzel (Radix Zedoariæ rotundæ). Erstere ist einige Zoll lang, kegelförmig, an ihrer Oberfläche uneben, etwas runzelig, knotig, und hat die Dicke eines kleinen Fingers; von aussen ist sie weißgrau, bisweilen rothbraun, inwendig aber etwas bräunlich, hat einen spezifischen kampferartigen Geruch, und einen scharfen, würzhaften, bitterlichen Geschmack. Die zweyte ist an Geruch und Geschmack der vorigen vollkommen gleich, nur weicht sie an Form darin ab, daß die einzelnen Stücke viel kürzer, beynahe rundlich, höchstens an einer Stelle mit einer stumpfen Spitze versehen sind. Ehemals glaubte man, daß diese beyden Arten Wurzeln von zwey verschiedenen Gewächsen herkämen; allein gegenwärtig ist es ganz zuverläßig bewiesen, daß sie beyde nur Produkte einer einzigen Pflanzenart, und zwar nicht der runden Kämpferie (Kæmpferia rotunda), sondern des Zittwer-Ingwers (Amomum Zeodaria) sind 4).

Der Gebrauch dieser Wurzeln schränkt sich ganz auf die Heilkunst ein; sie besitzen reizende, erwärmende, den Magen stärkende, schweißtreibende und die weibliche Reinigung befördernde Arzneykräfte. Uebrigens geben sie auch, beynahe den dritten Theil ihres Gewichtes, ein wässeriges Extrakt und etwas ätherisches Oehl, die in vorigen Zeiten ebenfalls als Arzneymittel gebraucht wurden, heut zu Tag aber ganz in Vergessenheit gekommen zu seyn scheinen. In Rücksicht der näheren Angabe der Verwendung dieses Arzneykörpers, und in Betreff der Zittwerwurzel überhaupt, vergleiche man das, was schon an einem andern Orte dieses Werkes 5) hierüber gesagt wurde.

---

4) Berlinisches Jahrbuch der Pharmacie von 1797. Tab. 1.

5) II. Band, Seite 253 — 254.



Amomum Zerumbet.
Wilder Ingwer.

AMOMUM ZERUMBET, Zerumbet; oder Ingwer mit einem nackten Schafte, und mit einer länglichen stumpfen Blumenähre. (Amomum scapo nudo, spica oblonga obtusa.) — Man sehe die 268. b. Tafel.

Er heißt auch: Blockingwer; wilder Ingwer; breitblättriger Ingwer; Zerumbeth. — Lat. bey Willdenow Amomum scapo nudo, spica oblonga obtusa, squamis subrotundis, foliis ovatis, margine glabris; bey Herman Zingiber latifolium sylvestre; bey Lamark Amomum sylvestre; bey Rumph Lampujum majus. — Franz. Amome sauvage; Gingembre sauvage; Zerbet. — Engl. broad leaved Ginger. — Ital. Zenzero silvestre. — Holl. wilde Gember. — Dän. Zerumbeth, wild Ingefara. — Span. Amomo Zerumbet, Agengibre silvestre, Lampujo. — Port. Gengivre silvestre. — Malabar. Katouinschikua. — Maley. Lampujang. — Ostind. Matta Mingil. — Cochinch. Ngai xanh; Ngai mat tloi.

Dieses ausdauernde Gewächs ist in Java, Malabar, auf Coromandel, in Zeylon, Cochinchina und andern Gegenden Ostindiens zu Hause.

Die Wurzel besteht aus mehreren rundlichen, bald länglichen Knollen, die von aussen theils schuppig, theils glatt, theils mit ringförmigen Vertiefungen versehen, an Farbe gelblich, bräunlich oder röthlich, und mit Wurzelfasern von verschiedener Größe besetzt sind. Ueberhaupt haben die Wurzeln des Zerumbets mit den Wurzeln des gemeinen Ingwers viele Aehnlichkeit, nur sind die erstern nach allen ihren Theilen größer und von einer gröbern Struktur; sie besitzen ferner einen würzhaften Geruch und einen aromatischen bittern Geschmack, der aber nicht so brennend und angenehm ist, wie beym Ingwer. Die Stengel werden gegen 3 — 4 Fuß hoch, und sind mit länglich-eyrunden, schön grünen, glatten, vollkommen ganzen Blättern, die wechselsweise stehen, und an ihrer Basis den Stengel umfassen, versehen. Die Blumenstengel kommen unmittelbar aus der Wurzel; sie sind an ihrem untern Ende schuppig, gelblich-grün, und endigen sich mit einer abgestumpften, schuppigen Blumenähre, die gegen 4 Zoll lang, in der Mitte auf 2 Zoll dick, oben und unten aber dünner ist. Anfangs sind diese Blumenkolben hell gelblich-grün, späterhin aber werden sie etwas röthlich, und dann erscheinet zwischen einer jeden Schuppe eine einzelne weiße Blume, die mit ihren Blumenblättern ziemlich weit über die schuppige Hülle hinausraget, und sonst mit den Blumen des gemeinen Ingwers ganz übereinkommt, nur daß ihre Größe ansehnlicher ist. Die Blumen kommen gewöhnlich im September zum Vorschein, und im November verdorren alle Stengel, wie beym Ingwer, gänzlich.

Dieses Gewächs und seine einzelnen Theile werden von den Eingebornen theils als eigentliche Speise, theils als Gewürz häufig verbraucht. Die Indianer bauen dasselbe seiner Schönheit und seines Nutzens wegen; die jungen Stengel und Blätter werden

von ihnen gegessen; die nahrhaften Wurzeln werden getrocknet, gepülvert, und dann ein schmackhaftes Brod daraus bereitet, oder auf eben die Art, wie die Ingerwurzeln, eingemacht. In Cochinchina sollen sie nicht eßbar seyn; doch werden sie hier, wie in ganz Indien theils als Gewürz zu den Speisen, aber weniger als Ingwer, theils als Arzneymittel, besonders gegen Bauchflüsse, verwendet.

Auch in unsern Ländern kommt bey den Droguisten, als Handlungsprodukt aus Ostindien, eine getrocknete Wurzel unter dem Namen Blockzittwer (Casmuniar radix, Cassumuniar, Casumunias, Risegon) vor; sie ist gewöhnlich in Scheiben zerschnitten, die die Dicke eines Fingers haben, bisweilen auch wohl dicker und knollig sind. Von aussen ist diese Wurzel geringelt und gelbbraun, inwendig gelblich; ihr Geruch ist spezifisch, stark gewürzhaft, der Geschmack etwas scharf, aromatisch, dem Ingwer ähnlich, aber weit bitterer. Die Pflanze, von der diese Wurzel genommen wird, ist zwar mit Gewißheit noch nicht bestimmt; allein man vermuthet durchgängig, und auch Hr Willdenow hält dafür, daß sie vom Zerumbet herkomme. Uebrigens kann sie so, wie der Ingwer gebraucht werden. — Endlich ist das Amomum Zerumbet noch deswegen merkwürdig, weil aus dem Safte seiner Frucht, wie Geofroi [6]) aus Plumiers Handschriften anführt, eine schöne Violettfarbe bereitet werden kann, die auf Seide und Leinwand unverlöschlich bleiben soll.

AMOMUM ZINGIBER, ächter Ingwer; oder Ingwer mit einem nackten Schafte und mit einer eyrunden Blumenähre. (Amomum scapo nudo spica ovata.) — Man sehe im II. Bande, die 220. Tafel.

Er heißt auch: Imber; Ingber; Ingwer; Ingber; oberdeutsch Ginfer; Imper; Ymper; niedersächs. Engeber; Engvaar; Ingeber; Genware. — Lat. bey Willdenow Amomum scapo nudo, spica ovata, squamis ovatis, foliis lanceolatis, ad apicem margine ciliatis; bey Schwarz Amomum Zingiber scapo mediocri, spica ovata, foliis lineari-lanceolatis; bey Rumph Zingiber majus; bey C. Bauhin Zingiber; sonst noch bey den alten Schriftstellern Gingiber; Zinziber; Zimpiberi; Zingiberi; Zingiberis. — Franz. Amome des Indes; Gingembre; Zingembre. — Engl. Ginger; narrow-leaved Ginger. — Ital. Zenzero; Zenzovero; Zinzibo; Gengiovo. — Holl. Gember; Gengber. — Dän. Ingefer. — Isländ. Eingefer. — Schwed. Ingefära. — Span. Ienjibre; Agengibre. — Port. Gengivre; Zingibere. — Russ. Inbir. — Poln. Imbier. — Böhm. Zazwor. — Ungr. Gyömber. — Arab. Zenjebil. — Mala-

6) Mater. medic. II. Tom. pag. 230.

bar. Inschi; Imgi. — Malay. Ahya. — Java. Djahy. — Ternate. Goraka. — Ceylon. Inghuru. — Sines. Sem Kiam. — Cochinch. Cay gung; Finh Kuong.

Das ursprüngliche Vaterland dieses ausdauernden Gewächses ist Ostindien, wo es in einem feuchten oder sumpfigen Boden, nicht nur allein wild wächst, sondern wegen des häufigen Gebrauches, auch sehr stark besonders bey Anadabar, der Hauptstadt des Königreiches Guzarate, auf der Küste von Malabar, in Bengalen, auf den Inseln Java und Zeylon gebauet wird. Ferner ist der Ingwer noch durch die Spanier aus Ostindien oder aus den philippinischen Inseln nach Amerika gebracht worden, wo er in Brasilien, Neuspanien und auf den antillischen Inseln sehr gut fortkömmt 7); vorzüglich soll jetzt in Jamaika der stärkste Anbau davon seyn, und von hier der meiste Ingwer ausgeführt werden.

Die Wurzel ist knollig, gleichsam gegliedert, sie geht nicht tief in die Erde, sondern verbreitet sich seitwärts oder horizontal, und treibt jährlich viele neue ästige Knollen, welche flach, breit, von verschiedener Gestalt, meisten Theils wie Gänsefüße geformt sind; daher auch ihre Namen: Ingwerklauen, Ingwerzehen, entstanden zu seyn scheinen. Sie hat einen angenehmen würzhaften, eigenthümlichen Geruch, und einen scharfen, brennenden, aromatischen, pfefferartigen Geschmack. Aus der Wurzel entspringen mehrere, meistens 3 — 4 rohrartige, gerade, runde, einfache, unten etwas röthliche, sonst aber grüne, 2 — 3 Fuß hohe Stengel, welche mit wechselsweise stehenden Blättern besetzt sind. Die Blätter selbst sind schilfartig, lanzettförmig, ungefähr einen halben Fuß lang, nur eines Fingers breit, völlig ungetheilt, glatt, hellgrün, der Länge nach mit feinen Adern gestreift, endigen sich in eine Spitze, und umfassen an ihrem untern Ende den Stengel wie eine Scheide. Bey der weißen Varietät sind sie etwas kürzer und heller, bey der rothen Varietät aber länger und dunkelgrün; bey beyden aber haben sie einen würzhaften Geruch und Geschmack. Außer den Blätterstengeln, welche gegen den Herbst verdorren und vergehen, entspringen unmittelbar aus der Wurzel, zu gewisser Zeit, noch andere kürzere, ungefähr nur einen Fuß lange, einfache, blattlose Stiele oder Schäfte, welche, anstatt der Blätter, mit grünen, an ihrer Spitze röthlichen Schuppen der Länge nach besetzt sind, und an ihrem obersten Ende eine Blumenähre tragen, die beyläufig einer Handbreit lang, kaum einen Zoll dick, und ganz mit Schuppen besetzt ist. Diese Schuppen oder Deckblätter sind grün, bey der weißen Varietät mit einem gelblichen Rande versehen; und zwischen denselben stehen die Blu-

7) Pater Labat's Reise nach Westindien. 4. Band, Nürnberg, 1734. 8. Seite 95 — 104.

men, welche weiß, blaßroth, dunkelroth oder gelb gefleckt, klein sind, und nicht viel über die Schuppen hervorragen. Diese Blumen, deren sich gemeiniglich zwey oder drey zugleich öffnen, haben einen starken würzhaften Geruch, der mit dem von der Wurzel übereinkommt; sie dauern aber nicht lange, und verwelken fast eben so geschwind, als sie aufgeblüht sind. Linne eignet der Blume der Ingwerpflanze, da er sie zu der Gattung Amomum rechnet, nur einen Staubfaden zu; Browne aber, der die Ingwerblüthen in Jamaika oft untersucht hatte, sagt, daß jede Blume 2 Kelchscheiden und 3 Staubfäden habe. Das Pistill endigt sich keulenförmig; weßwegen auch einige französische Botanisten die Ingwerpflanze le petit roseau à fleur de massue nennen. Wenn man die ganze Blumenähre zerquetscht, so erhält man davon einen wohlriechenden Saft. Die Blumenkrone selbst ist dreylappig, der obere Lappen ist ganz, der untere getheilt. Im September, oder ungefähr ein Monat hernach, nachdem die Blattstengel gänzlich verwelkt sind, kommen die Blumen zum Vorschein: so daß dann die Wurzeln wieder 3 — 4 Monat ausruhen können, bevor sie aufs neue zu treiben anfangen. Die Frucht ist eine zähe, lederartige, längliche, dreyeckige Kapsel, die nach Plumier dreyfächerig, nach Browne aber nur einfächerig seyn soll; daher auch letzterer den Ingwer von den Cardamomen trennte.

Wir erhalten den Ingwer theils aus Ost- theils aus Westindien, wo er, wie schon zuvor erinnert wurde, sehr häufig gebaut wird. Den vorzüglichsten Handel mit diesem Produkte treibt Jamaika; den besten Ingwer aber bekommt man von Brasilien und St. Domingo. Wie beträchtlich die Ausfuhr des Ingwers von Westindien nach Spanien, Portugal, England, Frankreich und dem nördlichen Europa seyn müsse, läßt sich schon daraus schließen, daß von den Antillen allein jährlich mehr als 300,000 Pfund davon nach Europa gebracht werden. Mit ostindischem Ingwer treiben die Holländer den stärksten Handel, und sie beziehen ihn theils aus ihren ostindischen Besitzungen, theils aus China und Indien; für den besten hält man den von Malabar und Bengalen. — Da aber der Ingwer, wie wir schon gehört haben, an so verschiedenen Orten wächst, auch er an sich selbst in Betreff der Farbe verschieden ist, so pflegt man ihn auch theils nach den Ländern und Orten, wo er herkommt, theils, was noch gewöhnlicher ist, nach seiner Farbe zu benennen. In dieser Rücksicht hat man dann: brasilianischen, zeylonischen, bengalischen, chinesischen, englischen Ingwer u. s. w. oder nach den Namen einiger Materialhändler: Puli, Belledin, Portorico, Domingo ꝛc. in Betreff der Farbe: schwarzen, blauen, weißen und rothen oder gerbelirten Ingwer. Die beyden letzten Benennungen beziehen sich auf den Gebrauch, den Ingwer, um ihn besser zu erhalten, theils mit Kreide weiß, theils mit Bolus roth zu färben.

Im Allgemeinen kommt der Ingwer auf eine zweyfache Art im Handel vor, nehmlich getrocknet und eingemacht. Ersterer ist wieder zweyerley, entweder schwarzer oder weißer Ingwer, was von der Art und Weise, wie er getrocknet wird, abhängt. Nach dem Berichte des Hrn. Browne, sind die zwey Methoden, deren man sich in Jamaika beym Trocknen des Ingwers bedienet, folgende. — Erste Methode. Wenn die Wurzel ausgehoben und von der Erde gesäubert worden, legt man sie in Pakete zusammen, welche man allmählig mit siedendem Wasser abbrühet. Man nimmt dazu einen großen Kessel mit Wasser, welches man die ganze Operation hindurch im Sieden erhält. Man sucht den Ingwer aus, legt ihn häufchenweise in Körbe, welche man nach einander in das siedende Wasser hineinsenket, und läßt jeden Korb 10—20 Minuten lang darin. Nachher nimmt man sie heraus, und legt sie auf einem Altane, oder andern bequemen Orte, an die Sonne. Man fährt auf diese Art so lange fort, bis der ganze Vorrath abgebrühet ist, und vergißt dabey nicht, frisches Wasser zu nehmen, so bald man sieht, daß es mit den Theilchen der Wurzeln zu stark angefüllet wird. Alsdann legt man sie jeden Tag an die Sonne, bis sie völlig trocken geworden sind. Zuletzt werden Stücke oder Ballen davon gemacht, von ungefähr 100 Pfund, die man an den Kaufmann liefert. Diese Bereitungsart giebt den schwarzen Ingwer. — Zweyte Methode. Der sogenannte weiße Ingwer ist von der vorigen Art wenig unterschieden, doch fällt er besser in die Augen, und er wird niemals mit kochendem Wasser überbrühet; sondern die Wurzeln werden, jede besonders, so lange abgespühlet, und mit einem Messer abgeschaben, bis die ganze Oberhaut hinweg gebracht ist. Zuletzt trocknet man sie eben so, wie bey der ersten Methode, in freyer Luft an der Sonne 7). Doch bey dieser Bereitungsart steht der Aufwand von Zeit und Mühe mit dem kleinen Vortheil, der etwa beym Verkaufen erhalten wird, in keinem Verhältnisse. Einige behaupten, daß die Ingwerwurzeln auch im Ofen getrocknet werden könnten; allein Pater Labat 8) widerspricht gerade zu, und er versichert: daß der Ingwer, wenn man ihn im Ofen trocknen wollte, sich ganz und gar verzehren, und noch über dies so trocken seyn würde, daß er zu nichts mehr zu gebrauchen wäre.

Getrockneter Ingwer, wenn er gut seyn soll, er mag übrigens auf eine oder die andere Art bereitet seyn, muß frisch, gut getrocknet, dick, schwer zu zerbrechen, auswendig von röthlich grauer Farbe, inwendig weiß oder blaßgelb, nicht holzig oder stark faserig, sondern harzig und im Bruche etwas schimmernd seyn, einen starken würzhaften Geruch, und einen hitzigen scharfen Geschmack haben. Ingwer, der von Würmern

---

7) Crünitz ökonomische Encyklopädie 30. Theil, Seite 7. u. 8.

8) a. a. O. Seite 98.

durchfressen, voll Staub, auswendig mit Lehm, Bolus oder Kreide beschmiert ist, was in der Absicht geschieht, um die Löcher von Würmern, denen er sehr unterworfen ist, zu bedecken, taugt nichts, und ist als unbrauchbar zu verwerfen. Der englische Ingwer, welchen die Engländer aus Ostindien und den ihnen gehörigen antillischen Inseln nach Europa bringen, ist weich, faserig, er wird sehr bald wurmstichig, läßt sich nicht recht zu Pulver stossen, und ist daher selten gut, indem er meistens die übeln Merkmahle an sich hat.

Der eingemachte Ingwer (Conditum Zingiberis) wird ebenfalls auf eine zwenfache Art, entweder aus der frischen oder aus der getrockneten Wurzel bereitet. Die frische Wurzel pflegt man sowohl in Ost- als Westindien mit Zucker, Honig oder Syrup einzumachen; vorzüglich sind hierin die Chineser berühmt, und sie treiben mit dem eingemachten Ingwer zu Batavia mit den Holländern einen starken Handel, von wo er nach Europa gebracht wird. Um ihn zu bereiten wird die noch grüne zarte und unreife Wurzel aus der Erde genommen, sorgfältig geschält oder abgeschabt, und in kleine Stücke oder Scheiben zerschnitten. Große Knoten taugen hierzu weniger, als kleine. Die zerschnittene Wurzel wird dann, um ihr einen Theil ihrer Schärfe zu benehmen, 3 — 4 Tage in See, oder anderm Salzwasser, und noch 7 — 8 Tage in süßem Wasser eingeweicht; beydes Wasser muß aber täglich zweymal ab- und frisches darauf gegossen werden. Hierauf kocht man die Wurzel eine gute Stunde lang in Wasser, legt sie wieder einen Tag hindurch in frisches Wasser und, nachdem man sie wohl hat auströpfeln lassen, in dünnen, aber wohl abgeklärten und heißen Syrup; nach 24 Stunden wird dieser wieder abgegossen, und 3 — 4 Tage lang, alle 24 Stunden, frischer, doch jedesmal dickerer Syrup, heiß darüber gegeben; der abgegossene Syrup ist, weil er die Schärfe der Wurzeln an sich gezogen hat, ganz unbrauchbar und wegzuschütten. Zuletzt legt man den Ingwer mit einem dicken, aber wohl abgeklärten Syrup oder Honig in kleine Fässer, von wo er nach einiger Zeit wieder herausgenommen und getrocknet wird; will man ihn feucht behalten, so läßt man ihn in den Fässern mit Syrup liegen. — Guter eingemachter Ingwer, hat eine helle gelbliche oder Bernsteinfarbe, er ist fast durchsichtig, unter den Zähnen mürbe, aber doch nicht weich, angenehm scharf schmeckend, und sein Syrup hell. Zum Verkauf eingemachter und unter dem gemeinen Volke gebräuchlicher Ingwer ist bey weitem nicht so gut, er hat gewöhnlich eine braune Farbe, einen dermaßen beißenden und brennenden Geschmack, daß wenn man nicht daran gewöhnt ist, es fast unmöglich fällt, ihn auf der Zunge zu halten, und der Syrup davon ist schwärzlich.

Auch der getrocknete Ingwer wird sowohl in Venedig zum Verkauf, und bey uns zum eigenen Hausbedarf vielfältig eingemacht; er ist aber keinesweges so gut, als der frisch eingemachte ostindische. Das Verfahren dabey ist folgendes. Man

macht eine scharfe Lauge, von Asche und Kalk, siedend heiß, gießt sie über den Ingwer, und läßt sie 24 Stunden darüber stehen. Ist der Ingwer alsdann noch nicht mürbe genug, so wird die Lauge wieder heiß gemacht, darüber gegossen, und an einem warmen Orte zugedeckt hingestellt; sodann die Lauge abgegossen, der Ingwer in frischem Wasser abgewaschen, in ein Geschirr gelegt, und alle Tage zweymal so lange frisches Wasser darüber gegossen, bis der Laugengeschmack völlig vergangen ist. Der nun weich gewordene, ausgewässerte und gehörig gereinigte Ingwer wird in ein Geschirr gelegt, wohl geläuterter Zucker darüber gegossen, der, wenn er wieder dünn werden sollte, abermal aufgekocht werden muß, bis er dick bleibt. Auf gleiche Art kann eben so zubereiteter Ingwer in gereinigten Honig eingelegt werden.

Der Gebrauch des Ingwers ist ziemlich allgemein und bekannt; man rechnet ihn unter die besten Gewürze, und er wird, weil auch die Speisen davon einen guten Geschmack bekommen, in den Küchen, anstatt des theuern Pfeffers, an die meisten Gerichte, entweder ganz oder gestossen sehr häufig benützt. Er erwärmt, stärkt den Magen und die Gedärme, befördert die Verdauung, und treibt die Blähungen; daher er Personen von einer schlaffen phlegmatischen Constitution sehr zuträglich ist, so wie er im Gegentheil hagern vollblütigen Menschen, von einer trockenen Leibesbeschaffenheit selten gut bekömmt. Uebrigens ist zu bemerken, daß man den Ingwer, zum Gebrauch in der Haushaltung, immer im ganzen einkaufen, und ihn erst selbst klein zerstossen soll, weil ihn betrügerische Materialisten und Gewürzkrämer sehr oft mit fremdartigen eckelhaften und bisweilen auch schädlichen Substanzen vermischen, und man also nie sicher seyn kann ächten Ingwer zu erhalten. — Die Indianer pflegen auch den frischen Ingwer, weil er weniger scharf, als der getrocknete ist, und die grünen Blätter, wie anderes Wurzelwerk roh zu benützen, indem sie ihn nebst andern Kräutern mit Salz, Essig und Oehl vermengen, und wie Salat verspeisen.

In der Heilkunst wird er, wie schon an einem andern Orte 9) genauer beschrieben wurde, sowohl innerlich als äußerlich, nicht selten mit Nutzen verordnet; hingegen trifft man, außer der Wurzel selbst, in unsern Apotheken von den vormals üblichen Präparaten, als: Species diazingiberis, oleum, extractum und Sal Zingiberis, heut zu Tag nichts mehr an, indem sie theils als überflüßig, theils als unbrauchbar in Vergessenheit kamen. Außerdem haben einige übliche zusammengesetzte Arzneyen, als: das Elixir vitrioli Mynsichti, Elixir vitæ Matthioli, Pulvis stomachicus Birkmanni u. a. einen großen Theil ihres Ansehens dem beygemischten Ingwer zu verdanken. — Auch als Hausmittel ist der Ingwer, seiner magen-

9) Im II. Bande dieses Werkes, Seite 235 u. f.

stärkenden, Blähungen treibenden und den zähen Schleim zertheilenden Eigenschaften wegen, bekannt; und Seeleuten oder andern Reisenden, die den Einwirkungen von kalter feuchter Luft, schlechten Nahrungsmitteln und verdorbenem Wasser ausgesetzt sind, wird er allerdings vortreffliche Dienste leisten. Man bedienet sich zu diesem Endzwecke des eingemachten Ingwers, oder man macht den zerstossenen trocknen Ingwer mit Honig zu einem Muße, und nimmt es Kaffeelöffelweise; oder man bereitet aus dem mit Mehl vermischten Ingwer einen trockenen Teig, den sogenannten gebackenen Ingwer, anstatt dessen auch trockenes Brod mit gestossenem Ingwer bestreuet, und früh nüchtern genossen werden kann. Wein oder Branntwein auf Ingwer aufgegossen, und eine Zeit lang zum Digeriren hingestellt, erfordert schon mehr Behutsamkeit beym Gebrauch, und nur Personen von einer feuchten, schleimigen körperlichen Beschaffenheit werden dieses Mittel ohne Nachtheil vertragen. — Endlich kann man aus 1 Pfunde Ingwer, durch die Destillation, 1 Quentchen ätherisches Oehl erhalten; und Hellwig zeigte durch Versuche, daß man aus der frischen Wurzel einen Campfer bereiten könne.

Was die Art, den Ingwer fortzupflanzen, betrifft: so erfordert er einen guten, aber etwas leichten Boden. Auf den Antillen pflegt man ihn zu Ende der Regenzeit, d. i. in unserm October und November, nachdem zuvor das Erdreich umgehacket wurde, zu pflanzen; dieses geschieht, indem man die Stücke der Wurzel, welche von der letzten Ingwerärnte aufgehoben worden sind, vorzüglich von denen, die die meisten Wurzelfasern haben, einen Fuß weit von einander legt, und sie 3 — 4 Finger hoch mit Erde bedeckt. In 7 — 8 Tagen fangen sie schon an zu treiben, und werden nach und nach stärker, und die Blätter breiten sich in kurzer Zeit so aus, daß sie das ganze Feld bedecken; das aber von allem Unkraut sehr rein gehalten werden muß. Die Wurzeln oder sogenannten Ingwerklauen werden, nach Beschaffenheit der Güte des Landes, welches diese Pflanze sehr aussaugt und mager macht, mehr oder weniger groß. Wenn die Blätter welken, gelb werden, und endlich gar vertrocknen, so haben die Wurzeln ihre vollkommene Reife erlangt; alsdann werden die Pflanzen mit den Wurzeln ausgerissen, die Stengel davon abgesondert, und die Wurzeln nach der schon beschriebenen Art getrocknet oder zubereitet. — Auch in unsern Gärten kann die Vermehrung des Ingwers durch die Wurzeln geschehen, indem man im Herbste die kleinen Nebenknollen abnimmt, und selbe in Töpfe, die mit frischer fruchtbarer, aber mit Sand vermischter Erde angefüllt sind, verpflanzet; man stellt sie in das Treibhaus auf ein Lohbeet, und läßt sie das ganze Jahr über daselbst stehen, denn sie erfordern durchaus viel Wärme, und können auch selbst den Sommer über die freye Luft nicht vertragen. Im Winter, wenn die Blätter ganz vertrocknet sind, und die Wurzeln kahl in der Erde liegen, faulen sie sehr leicht; man muß sie daher entweder gar nicht, oder nur selten etwas begießen, beständig aber sehr warm halten. Hr. Miller behauptet in England von dieser Pflan-

ge Wurzeln gezogen zu haben, die 5 — 6 Unzen schwer waren. Uebrigens sind sie sehr dauerhaft, denn wenn die Wurzeln auch 3 Monate außer der Erde gelegen haben, und ganz vertrocknet zu seyn scheinen, schlagen sie, sobald sie in die Erde gelegt werden, und die nöthige Feuchtigkeit finden, doch wieder aus [10]).

AMORPHA.

Unstalt.

Diese Gewächsgattung gehört in die 17. Klasse, in die 4. Ordnung, weil ihre Blumen mehrere, in zwey Büschel mit einander verwachsene Staubfäden und 10 Staubwege haben. Der Name Amorpha ist aus dem Griechischen a, nicht und morphe, Gestalt hergeleitet, indem an den Schmetterlingsblumen der hierhergehörigen Gewächse, gleich beym ersten Anblicke einige wesentliche Theile zu fehlen scheinen.

Als Gattungsunterschiede sind folgende bemerkenswerth: Der Blumenkelch ist einblätterig, röhrenförmig, cylindrisch, birnförmig und bleibend, mit einer aufrechten, fünfmal gezähnten, abgestumpften Mündung, an welcher die obern zwey Zähne größer sind. Die Blumenkrone besteht aus einem einzigen fast eyrunden, hohlen, aufrechten Blumenblatte, das kaum größer als der Kelch, zwischen den zwey obern größern Zähnen des Kelches eingefügt, und gegen die obere Seite desselben gestellt ist. Die Staubgefäße bestehen aus 10, an der Basis unter einander in zwey Büschel sehr leicht verwachsenen, aufrechten, ungleich langen, über die Blumenkrone herausragenden Staubfäden, auf denen einfache Staubbeutel sitzen. Das Pistill ist aus einem rundlichen Fruchtknoten, mit einem pfriemenförmigen Griffel, der mit den Staubfäden eine gleiche Länge hat, und eine einfache Narbe trägt, zusammengesetzt. Das Saamengehäus ist eine halbmondförmige, zurückgebogene, zusammengedrückte Kapsel, größer als der Kelch, an der Spitze mehr zurückgebogen, einfächerig und höckerig. Die Saamen sind an der Zahl zwey, länglich-nierenförmig.

---

[10]) Man sehe noch: J. S. Kerner's Handlungsprodukte aus dem Pflanzenreich. Stuttgart, 1782, 2. Heft. Nro. 1. — Ein Verzeichniß einiger von dem Ingwer handelnden Schriften findet man in der Krünitzischen Uebersetzung von Brever's Abhandl. von dem Ingwer, im 39. St. des neuen hamburg. Magaz. Leipzig, 1770, 8. Seite 242. u. f.

— Uebrigens unterscheidet sich diese Gewächsgattung von allen übrigen im Allgemeinen schon allein durch die Form der Blumenkrone: denn das Blumenblatt ist nur eine Fahne, an welcher die Flügel und das Schiffchen fehlen, was doch bey einer Schmetterlingsblume sonst nicht der Fall zu seyn pflegt, und also als etwas Eigenthümliches angesehen werden muß.

Murray hat nur eine einzige hierhergehörige Art beschrieben, Willdenow aber hat noch eine zweyte, nehmlich die haarige Unstalt (Amorpha pubescens). Beyde sind in Carolina einheimisch, und wir wollen nur die am ersten bekannte näher beschreiben.

AMORPHA FRUTICOSA, staudige Unstalt; oder Unstalt, deren Kelch vier abgestumpfte und nur einen einzigen spitzigen zahnförmigen Lappen hat. (Amorpha dentibus calycinis quatuor obtusis, unico acuminato. Willd.) — Man sehe die 269. Tafel.

Sie heißt auch: Unform; Ungestalt; Bastard-Indigo; unächter Indig; Amorphe; falscher Indigo. — Lat. bey Willdenow in seiner Baumzucht Amorpha floribus pedunculatis, calycibus glabris, dentibus quatuor obtusis; bey Walter Amorpha suffruticosa, foliis pinnatis sublævibus; bey Lamark Amorpha americana; bey den Gärtnern Barba jovis americana, pseudo acaciæ flosculis purpureis minimis. — Franz. Amorpha d'Amerique; Indigo batard. — Engl. Bastard Indigo; shrubby Bastard Indigo; — Ital. Indaco bastardo. — Holl. Amorpha; Bastaard Indigo. — Schwed. oäkta Indigo. — Span. Indigo oder Anil bastardo. — Port. Anileira bastarda.

Ihr Vaterland ist Amerika, insbesondere Südcarolina; sie gehört unter die Sträuche, und blühet im Junius.

Dieses Gewächs treibt, gleich von der Wurzel aus mehrere unregelmäßige Stämme, die nicht sehr hoch sind, in seinem eigenen Vaterlande kaum eine Höhe von 10 — 14, bey uns aber meistens nur von 4 — 9 Fuß erreichen. Die Zweige sind der Länge nach mit langen gefiederten, einander wechselsweise gegenüber stehenden Blättern, die an Form den Blättern des unächten Acacienbaumes gleichen, besetzt; sie haben eine schöne lebhafte grüne Farbe. An den Enden der Zweige von eben dem Jahre kommen die zu dreyen stehenden Blumen in 2 — 7 Zoll langen dünnen Aehren zum Vorschein; sie sind klein, dunkelblau ins Violette spielend: bestehen aus einem einzigen unten röhrenförmigen, mit einem kurzen nagelförmigen Fortsatze versehenen Blumenblatte, vermittelst welchem sie an den zwey kürzern Einschnitten des fünfzähnigen Blumenkelches befestiget sind; und die an ihrem untern Ende nur schwach zusammengewachsenen 10 Staubfäden, ragen mit ihren orangegelben Staubbeuteln über die Blumenkrone her-

Amorpha fruticosa.
Die staudige Unstalt.

vor. Nach dem Verblühen zeigen sich die Früchte als kleine, nach aufwärts gekrümmte braune Schötchen, die im Oktober ihre Reife erlangen, und deren jedes gewöhnlich zwey, selten nur ein nierenförmiges Saamenkorn, von hellbrauner Farbe, enthält.

Dieser Strauch wurde im Jahre 1724 von Hrn. Marcus Catesby das erste Mal aus Carolina nach England geschickt, und von da kam er nach und nach in die übrigen Länder Europas. Man hielt ihn ehedem für so zärtlich, daß er unser Klima durchaus nicht vertragen könne, und er höchstens in Gewächshäusern erzogen wurde; allein späterhin zeigte es sich, daß er in einer geschützten Lage, und im Winter unter einer geringen Bedeckung, bey uns auch im freyen Lande ziemlich gut fortkomme 1). Zu strenge Kälte wird er allerdings kaum vertragen können; aber den geringen Schaden, den ihm unsere gewöhnliche Kälte an den jungen Zweigen zufüget, ersetzet in der Folge wieder die Schnellwüchsigkeit seiner Aeste, indem er im nächsten Frühlinge, unter den abgestorbenen Zweigen, gleich wieder genug neue Sprößlinge treibt 2). Man pflanzt ihn gegenwärtig in unsern Gärten ziemlich häufig fort, und zwar theils durch den Saamen, den man meistens aus Amerika zu erhalten suchen muß, weil er bey uns nicht immer Saamen ansetzet, oder dieselben doch ihre vollkommene Reife nicht erreichen; theils durch Ableger, die schon in einem Jahre gute Wurzeln schlagen, so daß sie dann wieder ausgehoben, und in die Baumschule, oder gleich an den Ort ihrer künftigen Bestimmung versetzt werden können. Setzt man sie zuerst in die Baumschule, so sollen sie nicht über 4 Jahr lang daselbst gelassen werden, weil sie sonst zu große Schößlinge und Wurzelsprossen treiben, und sie sich dann nicht mehr wohl versetzen lassen. Er liebt überhaupt einen trocknen Boden und eine warme sonnige Lage.

In der schönen Gartenkunst verwendet man die staudige Unform, wegen ihrer lebhaft grünen fein gefiederten Blätter, und wegen ihrer zahlreichen schönen Blumenähren, die bey uns gewöhnlich schon im May, und dann im September zum zweytenmal den Strauch zieren, zu Anlagen von Sommer- und Herbstscenen, wo sie sich in Gesellschaft mit andern Sträuchen vortrefflich ausnimmt. — In wärmern Ländern könnte sie noch ferner zu schönen niedrigen Hecken und Befriedigungen mit Nutzen gebraucht werden, wozu sie ihrer Schnellwüchsigkeit wegen besonders geeignet ist.

Auch in der Färberey läßt sich von diesem Gewächse ein nicht unbedeutender Nutzen versprechen. Nach Hrn. Suckow's Versuchen 3) gaben die abgekochten Blätter eine rothgelbe Brühe, die sich auch selbst durch verschiedene Zusätze nicht mehr

---

1) Medicus Kurpfälz. Bemerkungen. 1774. Seite 147.
2) Schmidt's Oesterreich. Baumzucht. 2. Heft, Seite 28. Tab. 30.
3) Vorlesungen der Churpfälz. Gesell. III. Theil, Seite 49.

merklich verändern ließ. Mit Alaun vorbereitetes Tuch erhielt mit dieser Brühe eine vortreffliche hohe citronengelbe Farbe. — In Carolina, dem Vaterlande dieses Strauches, sollen, den Berichten der Reisenden zufolge, die Einwohner aus seinen jungen Zweigen und Blättern, durch die Maceration, eine Art einer schlechtern Sorte Indigo bereiten, woher auch der Name Bastardindigo entstanden ist. Hr. Suckow stellte auch hierüber Versuche an, war aber nicht so glücklich, etwas von einer dergleichen Farbe zu entdecken; und Hr. Dambourney 4) wurde, weil die Blätter durch die Maceration einen unerträglichen Gestank von sich gaben, abgehalten genaue Versuche damit anzustellen. Es steht zu hoffen, daß es sich allerdings der Mühe lohnen würde, bey einem mehr ausgebreiteten Anbau dieses Gewächses, dergleichen Versuche mit aller Sorgfalt und Genauigkeit zu wiederholen und zu vervielfältigen, um die zweckmäßige Benutzung desselben, als Farbematerials, gehörig zu bestimmen.

AMYGDALUS.

Mandelbaum.

Diese Gewächsgattung gehört in die 12. Klasse und in die 1. Ordnung; weil ihre Blumen 20 und mehr Staubfäden, aber nur einen Staubweg haben.

Als Gattungsmerkmahle hat man folgende Kennzeichen ausgehoben: Der Kelch ist einblättrig, röhrenförmig, zur Hälfte in 5 stumpfe Abschnitte gespalten, und fällt ab; die Abschnitte stehen von einander ab. Die Blumenkrone besteht aus 5 länglich-eyrunden, abgestumpften und ausgehöhlten Blumenblättern, die dem Kelche eingefügt sind. Die Staubgefäße bestehen aus 20 — 30 fadenförmigen aufrechten Staubfäden, die um die Hälfte kürzer als die Blumenkrone, dem Kelche eingefügt sind, und einfache Staubbeutel tragen. Das Pistill hat einen beynahe runden haarigen Fruchtknoten, einen einfachen, mit den Staubfäden gleich langen Griffel, an welchem die Narbe kopfförmig ist. Das Saamengehäus ist eine rundliche, haarige, große, der Länge nach mit einer Furche versehene Steinfrucht. Der Saame zeigt sich als eine eyrunde, zusammengedrückte, spitzige Nuß, die zu beyden Seiten der Länge nach mit hervorragenden Näthen, an ihrer ganzen Oberfläche mit netzförmigen Furchen

4) Versuche und Erfahrungen über die ächten und dauerhaften Farben. Leipz. 1793. 8. Seite 36.

und kleinen Löchern versehen ist. Beym Mandelbaume ist die Steinfrucht trocken, lederartig; beym Pfirschenbaume weich, gleich einer Beere.

Murray beschreibt 4 hierher gehörige Arten, Willdenow aber 6, indem er den weißblättrigen (Amygdalus incana) und den silberblättrigen Mandelbaum (A. orientalis) die man beyde bisher nur als Varietäten des gemeinen Mandelbaumes (A. communis) ansah, als eigene Hauptarten aufstellte. Sie sind alle in Europa ursprünglich Fremdlinge, die jedoch gegenwärtig größtentheils, als sehr gemeine Fruchtbäume, bey uns das Bürgerrecht erhalten haben, und beynahe als einheimisch betrachtet werden können. — In den vorigen Zeiten wurde unter dem generischen Namen Mandelbaum (Amygdalus) bloß der gemeine Mandelbaum mit den dazu gehörigen Arten begriffen, von den neuern Botanisten hingegen wird auch der Pfirsichbaum hieher gerechnet; wir werden daher jetzt beyde mit ihren vorzüglichsten Varietäten näher beschreiben müssen.

AMYGDALUS COMMUNIS, gemeiner Mandelbaum; oder Mandelbaum mit Blättern, an denen die untersten sägenartigen Einschnitte Drüsen haben, dessen Blumen fest aufsitzend sind, und zu zweyen stehen. (Amygdalus foliorum serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis.) — Man sehe im I. Band, die 15. Tafel.

Er heißt auch: Gemeine Mandel. — Lat. bey Haller Amygdalus foliis glabris, ovato-lanceolatis, serraturis imis dentibus & petiolis glandulosis; bey Miller Amygdalus foliis petiolatis serratis, petalis florum emarginatis; bey C. Bauhin Amygdalus sylvestris und sativa; bey Rauwolf Amygdalus sylvestris in sepibus Tripolitanis; sonst noch Amygdalus dulcis und amara. — Franz. Amandier; Amandelier. — Engl. Almond-tree. — Ital. Mandorlo; Mandola. — Holl. Amandelboom. — Dän. Mandeltrae. — Isländ. Mandeltrie. — Schwed. Mandelträd. — Span. Almendro. — Port. Amendoeira. — Russ. Mindalnoe derevo. — Poln. Migdalowedrzewo. — Böhm. Mandlowy strom. — Ungr. Mandola fà. — Tatar. Nogot. — Buchar. Badan. — Kalmuck. Oruk. — Häbr. Lus; Schake. — In Cairo Lauz. — Syr. Ahmugdala. — Sines. Him ho gin. — Cochinch. Han nhon.

Man hält das nördliche Afrika, besonders Mauritanien und die Gegend um Tripolis, Arabien, Syrien, die Inseln des egyptischen Meeres für das eigentliche Vaterland des Mandelbaumes; heut zu Tag aber findet man ihn auch auf Hügeln, an Zäunen in der Schweiz, in Friaul, Istrien, dem Litorale, in einigen Gegenden Ober-ungarns wild wachsend. Uebrigens wird dieser Baum in unsern Gärten häufig gezo-

gen; er blüht, je nachdem die Winterfröste mehr oder weniger anhalten, im März und April, bisweilen auch mit Ende Februars.

Die Römer erhielten diesen edeln Fruchtbaum zuerst aus Griechenland vorzüglich von der Insel Thasos im Archipelagus, unter dem Namen thasische und griechische Nüsse (Nuces græcæ). Theophrast und Hippokrates machen desselben schon Erwähnung, in Italien hingegen war er vor dem Zeitalter des Cato noch unbekannt. Von Italien aus verpflanzten ihn die Römer in ihre Colonien nach Frankreich, und zwar zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Provinz dem italienischen am nächsten kam. Von da verbreitete er sich, nebst den übrigen, ursprünglich aus Asien und Afrika abstammenden, edeln Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern, in ganz Frankreich, und kam nach und nach in die Schweiz, nach England, Holland und Deutschland: so daß er jetzt in den Weingegenden am Mayn- und Rheinstrome, besonders an der Bergstrasse in der Unterpfalz und um Speyer häufig angetroffen wird, und die Landleute aus diesen Gegenden ganze Wagen voll Mandeln in die benachbarten Orte zu Markte bringen können. Im nördlichen Deutschland ist er selten, eben nicht wegen Zärtlichkeit des Baumes, denn dieser hält auch ein rauheres Klima sehr gut aus, sondern weil seine frühzeitigen Blüthen von den Spätfrösten im Frühlinge unendlich leiden, und dadurch die Hoffnung der künftigen Früchte zerstört wird.

Der Mandelbaum hat einen schönen geraden Wuchs, und gelangt zu einer solchen ansehnlichen Höhe, daß ihm wenige Fruchtbäume hierin gleichkommen; selbst in unsern Gegenden, wo er doch Fremdling ist, erreicht er eine Höhe von 20—25 Fuß, und ungeachtet des rauhern ungewohnten Klimas, ein Alter, von 40—50 Jahren. In seiner Jugend hat er eine angenehme Form, die er aber bald, oft lange vorher, ehe er alt wird, verliert; denn er läßt gern einige seiner Zweige hängen, und, wenn man ihn nicht durchs Ausschneiden zu Hülfe kommt, so behält er keinen regelmäßigen Wachsthum; hingegen durch eine kluge Behandlung mit dem Messer kann er zu einer dichten Krone mit vielen Zweigen, die aber der schmalen Blätter wegen doch licht bleibt und keinen dunkeln Schatten giebt, gezogen werden. Die Triebe des Mandelbaumes sind meistens gerade, ziemlich lang, stark, rund, glatt, auf der Seite, wo sie von der Sonne beschienen werden, roth, auf der entgegengesetzten grün. Die Blätter kommen aus den Knospen über und unter den Blüthen hervor; sie stehen wechselsweise und steif auf ihren ziemlich dünnen, ungefähr einen Zoll langen Stielen an den Zweigen. Sie machen keine Runzeln, krümmen sich auf keine Weise, haben eine längliche Form, sind glatt, schmal, laufen an beyden Enden spitzig zu, und sind der Länge nach durch eine stark hervorstehende Rippe in zwey gleiche Hälften getheilt, aus welcher zu beyden Seiten in abwechselnder Ordnung schwache, wenig sichtbare Adern entspringen. Am Rande sind sie regelmäßig ganz fein sägeförmig ausgezackt, und

nahe am Stiele, auf den hintersten Zäckchen sitzen kleine Drüsen, desgleichen auch zwey oben auf dem Blattstiele. Sie haben eine hellgrüne Farbe; erhalten sich auch, bis es recht stark gefriert, an den Zweigen, und in sehr gelinden Wintern bleiben einige sogar, bis im Frühlinge wieder neue hervorkommen. Ihr Geschmack ist angenehm bitter. Unter der Achsel eines jeden Blattes zeigen sich 1 — 3, manchesmal auch 4 Knospen, deren einige Früchte, die andern aber bloß Holz tragen. Die Holzknospen sind kleiner, und nicht so rund, als die Fruchtknospen; beyde aber mit einer schuppigen Bedeckung bekleidet, an welcher die äußern Schuppen klein und gleichsam knorpelig, die innern aber groß, weiß und häutig gefunden werden. Die Holzknospen enthalten ferner Blätter, die vor ihrer Entwicklung zur Hälfte über einander gelegt sind, und mit den Seiten neben einander liegen. Von den Fruchtknospen enthält jede zwey Blumen. Die Blumen sind Zwitterblumen, und sie erscheinen unter allen Blüthen der Fruchtbäume am frühesten (die einzige Cornelkirsche, Cornus mascula ausgenommen); bisweilen öffnen sie sich schon in der ersten Hälfte des Hornungs, am spätesten im Anfange des Aprils, je nachdem sich nehmlich die Winter-Kälte früher oder später endiget. Kommen die Blüthen zu früh heraus, so leiden sie von den noch eintretenden Nachtfrösten ungemein viel, und lassen eine schlechte Ernte erwarten; brechen sie aber erst im März oder April auf, so trägt der Baum, auch bey uns, wenn nur sonst keine ungünstigen Nebenumstände eintreten, sehr viele Früchte. Uebrigens giebt der Mandelbaum in seiner Blüthe einen sehr schönen Anblick, und er ist, gleich im Anfang des Frühlings, eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, weil die Blumen an den Zweigen ziemlich dicht an einander, gleichsam in Aehren gedrängt, beysammen stehen; der Mandelbaum mit gefüllten Blumen nimmt sich, während seiner Blüthezeit, noch viel besser, als der mit einfachen Blumen, aus. Die einfachen Blumen, deren immer zwey und zwey, aber jede besonders auf einem sehr kurzen Stiele, aus einer Knospe herauskommen, haben einen einblättrigen, becherförmig ausgehöhlten, am Rande in 5 löffelförmige, concave, spitzig auslaufende Abschnitte getheilten Kelch, an dem die gegen die Sonne gekehrte Seite und die Enden der Ausschnitte roth sind; die innere Seite des Kelches ist schön gelb, und seine Abschnitte krümmen sich nach auswärts. Die 5 Blumenblätter sind an ihrer Basis spitzig, oben breiter, herzförmig ausgeschnitten, und kommen an Form mit den Rosenblättern etwas überein; sie sind mit ihrem spitzigen Ende am innern Rande des Kelches, zwischen den Winkeln, die die Abschnitte machen, befestiget. Die Größe derselben ist nach den Varietäten des Mandelbaumes verschieden; im Durchschnitte aber kann man annehmen, daß ihre Breite zwischen 4 — 6 Linien, und ihre Länge zwischen 6 — 8 Linien beträgt. Gleich beym ersten Ausbrechen der Blüthen sind die Blumenblätter von außen stark roth; nach und nach aber, bey der fernern Entwickelung derselben, verliert sich diese Farbe, sie werden heller, und zuletzt nur blaß röthlich; gegen den Kelch zu sind sie

immer ganz weiß, und sie werden durch eine Furche, der Länge nach, in zwey gleiche Hälften getheilt. Ihre 20 — 30 Staubfäden stehen an der innern gelben Wand, in der Röhre des Kelches, 4 — 5 beysammen, zwischen den Ausschnitten; sie sind ungleich lang, von 2 — 6 Linien, an ihrer Basis hochroth, daher auch der ganze Boden der Blume hochroth zu seyn scheint, am obern Ende weiß. Die Staubbeutel an den Enden der Staubfäden sind citronengelb, bestehen aus zwey olivenförmigen Kapseln, und enthalten, wie mikrospische Untersuchungen zeigen, einen sehr feinen eyförmigen Staub. Im Mittelpunkte der Basis der Blume befindet sich, das aus einem kegelförmigen, wolligen Fruchtknoten und einem walzenförmigen, 6 bis 8 Linien langen, mit einer gelben halbrunden Narbe versehenen Griffel, bestehende Pistill. In der Folge, wenn der Fruchtknoten größer geworden ist, und schon eine Frucht angesetzt hat, so löset sich der Kelch vom Blumenstiele, und fällt ab, weswegen er dann unten durchlöchert erscheinet.

Die Frucht wird bey ihrer fernern Ausbildung flach-eyförmig, am Stiele dicker, als am entgegengesetzten Ende; sie hat einen kurzen, am Zweige fest hängenden Stiel, und ist in der Mitte von beyden Seiten breit gedrückt. Von außen wird sie mit einer lederartigen, schmutzig dunkel grüngrauen Haut, die mit einer sehr feinen Wolle dicht besetzt ist, bekleidet, unter welcher ein, ungefähr eine Linie dickes, trocknes, harzes, bitteres und unangenehm schmeckendes Fleisch liegt; beydes zusammen bildet die äußere Schale. Unter dieser Schale zeigt sich dann ein holziger, braungelber Stein, der die nehmliche ovale Form, wie die ganze Frucht, hat, von beyden Seiten flach gedrückt, an einem Rande zugerundet, an dem andern mit einer hervorstehenden Kante oder Nath versehen ist, die der Länge nach von einem Ende zum andern reicht, und da, wo der Stiel eingefügt war, eine kleine Vertiefung hat. Diese Steinfrucht öffnet sich der Länge nach, wie der Verlauf der äußern Kante anzeigt, in zwey gleiche Theile, und nun sieht man, daß die Schalen, welche, nach der Varietät der Mandel, bald dicker, bald dünner, bald härter bald weicher sind, aus zwey sehr festen, parallellaufenden Tafeln bestehen, zwischen welchen sich eine Art Diploe, oder eine Schichte von lockerem holzigen Gewebe befindet; die innere Tafel ist glatt, glänzend, etwas dunkel braungelb, dicht, die äußere aber hin und wieder, ohne eine bestimmte Ordnung, mit Löchern versehen. In dieser harten holzigen Schale liegt nun der eigentliche eßbare Theil der Frucht, oder die Mandel, eingeschlossen. Sie ist mit einer gelbbraunen, staubigen Haut bekleidet, welche dicke, der Länge nach hinlaufende Fiebern hat, und besteht aus zwey gleich großen Lappen, in die sie sich, beym aufquellen von selbst spaltet, und aus dem an ihrem spitzigen Ende sich befindlichen Keime; sie ist ferner an Form flach eyrund, weiß von Farbe, ohne Geruch, und hat einen schleimig-öhligen, nach der Verschiedenheit der Varietät des

Mandelbaumes, bald süssen, bald bittern, in beyden Fällen aber nicht unangenehmen Geschmack.

Der gemeine Mandelbaum wird bey uns in allen Obstbaumschulen häufig gezogen, nicht so sehr seiner Früchte wegen, als vielmehr theils um Stämme zum Pfropfen und Okuliren anderer Obstsorten, insbesondere der Pfirschen zu erhalten, theils seiner schönen Blüthen wegen, die, wie wir gehört haben, schon sehr frühzeitig zum Vorschein kommen, und uns mit ihrem prächtigen Ansehen die Freuden des wiederkehrenden Frühlings laut ankündigen. Seine Schönheit ist jedoch oft von kurzer Dauer; denn fällt nach dem Ausbrechen der Blumen ein Frost ein, was zu dieser Jahreszeit nicht selten geschieht, so sind Blüthen und Früchte meistens immer verloren. — Die Fortpflanzung des Mandelbaumes kann durch das Stecken der Kerne, durch das Pfropfen Okuliren, Copuliren oder Absäugen geschehen. Das Verfahren beym Stecken der Kerne ist folgendes: Man wähle im Herbste vollkommen reife, frische Mandeln, von einer guten Sorte, die noch in ihrer Schale sind, aus, (die Krachmandeln werden hierzu am besten taugen) verwahre sie den Winter über in einem Gewölbe, Keller, oder anderm temperirten Orte, in einem irdenen Topfe unter feuchtem Sande, und lege sie im darauf folgenden Frühlinge, nachdem sie schon unter dem Sande zu keimen angefangen haben, etwa 3 oder 4 Zoll tief, in ein gutes lockeres Erdreich, so daß die Spitze auf die Seite zu stehen kommt; man begieße sie zuweilen bey trockenem Wetter, halte den Platz von allem Unkraut rein, und nehme sie vor kalten Frösten gehörig in Acht. Die Kerne gehen bald auf, besonders die Krachmandeln, weil die Feuchtigkeit in ihre dünne und lockere Schale leicht eindringen, und so das Keimen befördern kann. In zwey Jahren haben die auf diese Art gezogenen Bäumchen meistens schon eine solche Stärke, daß sie entweder veredelt, oder so, wie sie sind, versetzt und in kurzer Zeit groß gezogen werden können. Sie sind gar nicht zärtlich, wie folgende Thatsache beweiset: man hat nehmlich Kerne von einer guten Sorte, nebst ihrer grünen sowohl als harten Schale, schlechtweg in der Nähe einer Mauer im Herbste gepflanzt, wo sie nur vor den zu starken Nordwinden gesichert stunden, und sie sind schon im Frühlinge hervorgekommen; man ließ sie ohne eine kunstmäßige Behandlung aufwachsen, wie sie wollten, und erhielt schon im dritten Jahre Früchte [1]). Inzwischen so weiß man doch aus der Erfahrung, daß die von Kernern gezogenen Mandelbäume gern ausarten: so zwar, daß Mandeln von dem nehmlichen Baume, Bäume von verschiedenen Sorten geben können. Man ist daher bey diesem Verfahren seiner Sache nicht gewiß; denn wenn gleich die besten süßen Mandeln mit dünner Schale gesteckt werden, so erhält man öfters Bäume mit bittern, oder auch mit süssen, aber kleinen unansehnlichen Früchten und mit

[1]) Fränkische Sammlung. Nürnberg 1757. 8. 15. Stück, Seit. 276.

dicker Schale; manchmal aber sind sie wieder der Sorte, von der sie genommen wurden, ganz gleich. Dieses Abwechseln der Früchte ist auch ein offenbarer Beweis, daß die süssen und bittern Mandeln nicht zwey verschiedene Arten, wie Hr. Miller glaubte, sondern nur Varietäten einer und derselben Art sind. — Um daher der Güte der künftigen Frucht versichert zu seyn, und da noch überdies die Erzeugung der Mandelbäume aus den Kernen viel zu langweilig ist, so pflegt man die guten Sorten am besten durch das Pfropfen, Copuliren und besonders durch das Okuliren fortzupflanzen.

Man pfropft die Mandeln theils auf Kernstämme von ihrem Geschlechte, theils auf Pflaumen, besonders schwarze Damascener, theils auf Pfirschen und Aprikosenwildlinge. Das Veredeln auf Mandel- und Pfirschenwildlinge ist nicht sehr zu empfehlen, es wäre dann, daß der Mandelwildling auf demjenigen Platze stehen bleiben könnte, auf dem er aus dem Kerne gezogen worden ist; denn der Mandelbaum macht eine starke Pfahlwurzel, und folglich nur wenige Seitenwurzeln, wenn er daher versetzt, und ihm seine Pfahlwurzel genommen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde, er ist gegen starke Winde nicht gesichert, sondern muß wenigstens einen Pfahl, daran er gebunden wird, bekommen. Auch seine Ernährung, und die Schnelligkeit seines Wachsthumes leidet darunter, daher dieses Verfahren höchstens nur in einem lockern, warmen und trockenen Boden taugen wird. Bey einem feuchten Erdreiche verdienet das Veredeln auf Pflaumenstämme den Vorzug, weil diese dem Froste besser widerstehen, und überhaupt dauerhafter sind. Durch das Veredeln auf Aprikosenwildlinge erhält man zwar größere und schmackhaftere Mandeln, die Bäume aber sind zu zärtlich, sie bleiben schwächlich, empfindlich gegen Witterungswechsel, und werden nicht alt. — Das Okuliren geschieht ebenfalls am besten auf Pflaumenwildlinge, entweder um Johannis auf das treibende, oder im August auf das schlafende Auge. Man pflegt immer zwey oder drey Augen in einen Stamm einzuimpfen, damit wenn auch ein Auge verderben sollte, doch das zweyte oder dritte gut bleibt, und unsere Mühe belohnet. Im nächsten Frühlinge darauf, wenn die Augen treiben, kann man sie dann nach Belieben, entweder zu hochstämmigen, oder halbhohen Bäumen erziehen. Die gemeinste Art aber ist wohl die, daß man sie gleich in derjenigen Höhe am Wildlinge okulirt, in der man die Stämme künftig haben will. Die jungen Bäume müssen im Winter mit Stroh verbunden und gegen die Kälte geschützt werden; dieses hat in den zwey ersten Jahren auch mit den Mandelreisern zu geschehen. Im dritten Jahre pflegen sie gewöhnlich schon zu blühen und zu tragen, wenn anders die Stämme, die veredelt wurden, nicht gar zu schwach waren. Im zweyten Jahre nach dem Okuliren können die Mandelbäume sowohl im Herbste, als auch im Frühlinge versetzt, und auf den Platz gebracht werden, wo sie für die Zukunft zu bleiben haben. Am besten aber ist es doch das Versetzen der Mandelbäume, wenn sie in einen trockenen Boden kommen

sollen), im October, sobald die Blätter abzufallen anfangen, vorzunehmen; ist hingegen der Ort ihrer Bestimmung ein feuchtes Erdreich, so verdienet das Versetzen im Februar den Vorzug. Noch eine leichte und gute Methode, um gesunde und dauerhafte Mandelbäume zu ziehen, ist, daß man jungen Pflaumenbäumen die Kronäste machen läßt, und solche sodann erst an denselben okuliret.

Der Mandelbaum wächst schnell, und im zweyten Jahre trägt er schon Früchte; jedoch in Ansehung der Art seiner Frucht, kommt sehr viel auf den Boden und das Klima, in welchem er steht, an. Ist beydes sehr schlecht, so kann die süße veredelte Mandel in eine bittere, und die mit einer dünnen Schale, in eine hartschalige ausarten. Schon das Alter des Baumes verursacht, daß die Schale der Frucht härter und dicker wird, obschon man übrigens behaupten will, daß der Mandelbaum in seinem Alter viel lieber, als in seiner Jugend, Früchte tragen soll. — Er liebt vorzüglich einen leichten, lockern und tiefen Boden; ein starker und lehmiger Boden bekommt ihm am wenigsten. Sein Stand sey gegen Morgen oder Mittag, um freyen Sonnenschein zu haben, an Häusern, Mauern und andern Gebäuden, um gegen Nordwinde gesichert zu seyn. Das Versetzen, besonders wenn die Mutterstämme selbst Mandeln sind, verträgt er ebenfalls, wie wir schon gehört haben, nicht wohl; man verfährt daher am besten, wenn die Wildlinge gleich in demselben Boden und auf der nehmlichen Stelle, wo sie künftig zu bleiben haben, aus Saamen gezogen, und daselbst veredelt werden. Auf Zwetschen- und zwetschenartigen Pflaumenstämmen halten die Mandeln nicht lange Stand; sie wachsen wohl geschwind, und gedeihen auf etliche Jahre, stehen aber dann bald ab. Das Beschneiden hat der Mandelbaum nicht nothwendig, ja es schadet ihm vielmehr, weil er seine Früchte meistens an den jungen einjährigen und zweyjährigen Zweigen, die man daher schonen muß, ansetzet; nur in seiner ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schosse beyzeiten wegschneiden, weil sie die Fruchtbarkeit hindern, in der Folge aber darf er bloß von dürren Aesten und Reisern gereinigt werden. Endlich ist noch zu bemerken, daß der Mandelbaum, während seiner Blüthenzeit, keinesweges, weder durch Hacken, noch sonst beunruhiget und erschüttert werde, was seinen Blüthen und folglich auch seiner künftigen Fruchtbarkeit äußerst nachtheilig seyn würde. — Meistens pflegt man die Mandelbäume hochstämmig, oder als Zwerge mit Kronen selten als Spalier an Geländern zu ziehen; ohne Zweifel aber würden sie am Spalier am besten fortkommen, und die Früchte könnten dann einen Grad der Zeitigung erlangen, den sie sonst in unserm Klima in freyer Luft selten erhalten. Hr. Duhamel sah Lauberhütten von Mandelbäumen mit großer Frucht, die viele Früchte trugen, und im Frühlinge mit ihren großen Blumen ein ungemein schönes Ansehen hatten. Wir haben zwar auch große im Freyen stehende Mandelbäume, die in einer warmen sonnigen Lage und in einem

guten Boden häufig Früchte bringen; allein sie werden selten vollkommen reif, und sie sind gewöhnlich auch weniger schmackhaft, als die Mandeln aus wärmern Gegenden. Nur durch eine sehr gute, sorgfältig ausgewählte Behandlung wird man im Stande seyn, auch in einem rauhern Klima Mandeln zu erhalten, die reif genug sind, um sie eben so zu gebrauchen, wie die, welche wir aus den südlichen Ländern beziehen [2]).

Was die Benutzung der Theile des Mandelbaumes betrifft, so kann erstens sein Holz, das durchaus sehr hart, und bisweilen mit schönen Flecken und Adern durchzogen ist, zu eingelegten Arbeiten gebraucht werden; vormals machte man Tabaksdosen davon, die in einem sehr hohen Werthe stunden. — Zweytens läßt sich das Gummi, das aus dem Mandelbaume und auch selbst aus der äußersten häutigen Schale der Früchte ausfließt, wie arabisches Gummi, sowohl in der Haushaltung als auch in der Heilkunst verwenden, nur ist es nicht so weiß und durchsichtig als letzteres. — Am meisten und vorzüglichsten aber werden die Früchte, oder die eigentlichen Mandeln, auf eine sehr mannigfaltige Art benützt. Man theilt sie dem Geschmack nach überhaupt in süße und bittere ab, und wir werden nun von beyden der Reihe nach besonders sprechen.

Die frischen süßen Mandeln werden in Ländern, wo sie selbst wachsen, schon wenn sie noch halbreif sind, für leckere Gaumen, gleich den welschen Nüssen und andern dergleichen Früchten, ganz mit Zucker eingemacht, und zum Gebrauche für den Nachtisch aufbewahret. Eben so bereitet man von den jungen Mandeln, ehe die Steine einige Festigkeit bekommen, nicht selten schon im May Compoten, die zwar nur mittelmäßig gut, nichts desto weniger aber doch angenehm sind, weil durch sie die Hoffnung lebhaft geweckt wird, daß nun bald andere Früchte folgen, und uns durch ihren Genuß erquicken werden. Im Julius können die Mandeln schon für sich allein mit Vergnügen zum Nachtisch verspeist werden; das Holz ihres Steines ist um diese Zeit noch ganz weich, man öffnet sie daher der Länge nach sehr leicht, und sie haben einen vortrefflichen Geschmack. — Doch da der Mandelbaum nur in wärmern Gegenden gut fort kommt, und häufige Früchte trägt, da ferner der Bedarf der Mandeln, so zu sagen immer, auch in Zeiten, wo keine frischen Kerne zu haben sind, fortwährt, so pflegt man sich allgemein der trockenen oder dürren Mandeln zu bedienen.

Die trockenen süßen Mandeln, die bey uns im Handel vorkommen, erhalten wir meistens aus Italien, aus den südlichen Provinzen Frankreichs, aus der Le-

---

[2]) Eine gute Abhandlung über die Methode, den Mandelbaum auch in rauhern Gegenden zu kultiviren, findet man in Sickler's deutschen Obstgärtner; eine Zeitschrift. Weimar, 1794. 8. im 22. B. Seite 87 u. f.

vante und aus Spanien; denn obschon auch die Bauern in der Unterpfalz, am Main- und Rheinstrome und um Speyer, wo, wie wir schon gehört haben, der Mandelbaum vortrefflich fortkommt, ganze Wagen voll Mandeln in die umliegenden Oerter zu Markte bringen: so ist die Erzeugung derselben gegen den Bedarf doch noch viel zu geringe, und diese inländischen Mandeln sind selten so schmackhaft, als daß sie den ausländischen an die Seite gesetzt werden könnten. — Die ausländischen trocknen süßen Mandeln werden überhaupt entweder in Schalen, oder ohne denselben zu uns gebracht; ersteres ist der Fall bey den sogenannten Krachmandeln, deren Schale so dünn ist, daß man sie leicht mit einem Finger aufdrücken und zerquetschen kann; letzteres aber findet bey allen hartschaligen, die vermittelst eines Hammers aufgeschlagen werden müssen, Statt. Man unterscheidet sechserley Sorten der im Handel vorkommenden Mandeln ohne Schalen, die in Rücksicht ihres Werthes nachstehende Stuffenfolge beobachten: Die Barbadischen Mandeln, welche in geflochtenen länglichen Körben zu uns kommen, und sehr klein sind; die Valenzermandeln, aus Spanien, sind größer und schmackhafter, als erstere; die Provenzermandeln, aus Frankreich, die dritten im Range; die Florenzer- oder Ambrosin-Mandeln, aus Italien, sie sind dick, und haben unter allen den feinsten Geschmack; die Jordanmandeln, sind lang, dünn, und an Größe die ansehnlichsten; endlich die bittern Mandeln, von denen weiter unten besonders gesprochen werden wird. — In der Provence röstet oder dörret man auch die trockenen Mandeln mit sammt ihrem Stein im Backofen, und nennet sie dann geröstete Mandeln (Amandes torrades); die Haut über den Kern, welche etwas herb schmeckt, geht nun leicht ab, und diese Mandeln sind um so angenehmer, weil sie beynahe wie die gebrannten, oder mit Zucker überzogenen Mandeln (Franz. Pralines) schmecken.

Doch die Mandeln mögen von einer oder der andern Sorte seyn, indem bey dem Gebrauch auf die Gestalt und Größe eben nicht viel ankömmt, so muß man bey der Auswahl derselben mit einiger Behutsamkeit zu Werke gehen; denn wenn sie zu alt geworden, ist ihre wässerige schleimige Feuchtigkeit verdünstet, die öhligen Bestandtheile haben sich näher mit einander verbunden, sie verlieren ihre weiße Farbe, ihren angenehmen süßen Geschmack, werden gelblich, scharf, ranzig und dadurch mehr schädlich als nützlich. Eben dieses erfolgt, wenn die Mandeln beschädigt, oder nachläßig, mit öfterer Zulassung der freyen Luft, vorzüglich an einem warmen und feuchten Orte aufbewahret, oder unreif und feucht, oder auch überreif vom Baume eingesammelt werden. Genießt man dergleichen ranzige Mandeln, die einen häßlichen Geruch und einen bittern widerlichen Geschmack, nebst einer brennenden Schärfe besitzen, besonders in etwas größerer Menge, so schwächen sie die Verdauung, verursachen Entzündung des Schlundes, des Magens, Bauchflüße, Erbrechen und andere schlimme Zufälle. Man wähle da-

her, zu dem verschiedenen Gebrauch in der Küche und der Heilkunst, bloß Mandeln, die einen reinen süßen und angenehmen Geschmack, von aussen eine schöne hellbraune Farbe, eine glatte und zarte Haut haben, nicht löcherig oder wurmstichig, noch feucht schimmelig oder dumpfig, inwendig nicht gelb gefleckt, sondern recht weiß und glänzend und, wenn man sie zwischen den Fingern zerreibet, wohl öhlig sind. Will man sie durch längere Zeit aufbewahren, so muß dieses in Säcken und in wohl verschlossenen Kisten, an einem trocknen kühlen Orte geschehen, und man hat zuvor die gebrochenen oder sonst beschädigten Kerne auszulösen und abzusondern, indem diese dem Ranzigwerden am ersten ausgesetzt sind.

Die rohen trocknen süßen Mandeln werden ohne alle Zubereitung zum Nachtisch verspeist; allein man soll doch vor dem Gebrauche das äußere gelbbraune Häutchen davon abzusondern suchen, weil an demselben ein staubiges harziges Pulver hängt, das durch seine Schärfe den Schlund, die Drüsen am Halse, die Häute des Kehlkopfes und den Magen angreift, wodurch Entzündungen des Halses, Husten, Heiserkeit und Sodbrennen verursacht werden. Dieses Ablösen der äußern Haut geschieht, indem man die Mandeln mit heißem Wasser übergießt und eine Zeit lang darin liegen läßt, hier nun hebt und löset sich die Oberhaut vom Kerne los, so daß man sie leicht abziehen kann. — Sie sind ihrer häufigen schleimigen und öhligen Bestandtheile wegen sehr nahrhaft, aber auch schwer zu verdauen, und verursachen, bey schwachen Verdauungskräften, ein Drücken und andere Beschwerden im Magen. Eben so soll man nach Geoffroys Rath, die Mandeln wohl zerkauen, ehe man sie hinunterschluckt; denn ihre Substanz ist so dicht und fest, daß die ungekaut niedergeschluckten Stücke wieder ganz durch den Stuhlgang abgehen. Nach des Hrn. Dr. Unzers Bemerken sollen Kinder und Erwachsene, die viele Nüsse oder Mandeln essen, sehr oft mit Geschwüren der Halsdrüsen und mit der Bräune beschwert werden; bey einer genauen Untersuchung des Halses solcher Kranken mit der Spritze will er einige Stücke Mandel- oder Nußbreyes entdeckt haben, die in den Winkeln bey den Halsdrüsen stecken geblieben, hier ranzig geworden sind, und so durch ihre Schärfe das Uebel hervorbrachten. Er glaubt daher, daß nach dem Genuße der Nüsse und Mandeln, man immer den Mund ausspühlen und den Hals ausgurgeln müsse. — In der Heilkunst werden die Mandeln als nährend, die Schärfe mildernd, kühlend und erschlaffend empfohlen, wovon schon an einem andern Orte ausführlicher gesprochen wurde 3). — Doch obschon die trockenen süßen Mandeln oft roh für sich allein verspeist und gebraucht werden, so sind doch die mancherley Zu-

---

3) Im I. Bande dieses Werkes, Seite 19 — 21. — Auch: Herm. Pauli Juch Diss. de genuino Amygdalarum usu in Medicina, respond. Uffeln. Erfort. 1733. 4.

bereitungen davon viel häufiger und gewöhnlicher, aus denen wir jetzt die vorzüglichsten einzeln näher betrachten wollen.

Backwerke und Confituren von Mandeln. Man findet in den Kochbüchern Anweisungen zu einer Menge von Zubereitungen aus den Mandeln, die bald einfach, bald aber sehr zusammen gesetzt sind, als: geröstete, weiß überzogene, gebackene Mandeln, Mandeläpfel und andere Früchte, Mandelbiscuit, Mandelbögen, Mandelbrod, Mandelbutter, Mandelkäse, Mandelkräpfchen, Mandelkränze, Marcipan, Mandelmaultaschen, Mandelmuß, Mandelpräzeln, Mandelschlangen, Mandelschnitten, Mandelspäne, Stritzel, Strudel, Pasteten und Torten von Mandeln; worüber wir durchgängig auch bey Krünitz 4) eine ausführliche Belehrung finden. — Schon in den ältesten Zeiten sollen auch einige Völker in Medien, nach dem Berichte des Strabo 5), aus gedörrten Mandeln ein Brod gebacken haben, das, wie auch neuere Versuche 6) zu bekräftigen scheinen, angenehm und schmackhaft gewesen seyn dürfte. — Alle diese Backwerke sind zwar einige als mehr oder als weniger nahrhaft, von mehreren Aerzten sogar für Schwindsüchtige, Erschöpfte und Auszehrende empfohlen worden; allein schon die Mandeln für sich sind als schwer verdaulich bekannt, um so viel mehr noch die mancherley Zubereitungen derselben, und es wird gewiß ein starker gesunder Magen erfordert, dieselben zu verdauen. Die grünen in Zucker eingemachten Mandeln, die gerösteten oder gedörrten Mandeln, und die mit Zucker gebrannten Mandeln sind nach Zückert 7) wenig nahrhaft, und erregen am leichtesten Sodbrennen; diese nebst den weiß überzogenen und die in Schmalz oder Oehl gebackenen Madeln gehören also unter die ungesunden, unverdaulichsten Speisen, die den Magen beschweren, und nicht einmal von gesunden Personen ohne Nachtheil in größerer Quantität genossen werden dürfen. Sollten jedoch einige der zuvor genannten Kranken noch gute und ungeschwächte Verdauungskräfte besitzen, so könnte ihnen, nebst einigen flüßigen Gerichten von Mandeln, die jetzt sogleich aufgezählt werden sollen, bloß das Mandelmuß und die Mandelspäne, als leichter verdaulich und mehr nahrhaft, gestattet werden.

Flüßige Gerichte und Getränke von Mandeln. Zuerst kommt hier die Mandelmilch in Betrachtung; welche man erhält, wenn die abgeschälten Kerne zerstossen und mit Wasser abgerieben werden; indem sich hier das in den Mandeln vor-

4) Oekonomische Encyclopädie 1. Theil, Seit. 743—770.

5) Geograph. Lib. XI.

6) Breßl. Samml. 1720. Jul. Seit. 40.

7) Joh. Friedr. Zückert, von den Speisen aus dem Pflanzenreich; Berlin 1778. S. 72.

handene und mit den schleimigen Bestandtheilen auf das innigste verbundene Oehl, mit dem Wasser vermischt, und eine süsse, angenehm nach Mandeln schmeckende, weiße, milchähnliche Flüssigkeit (Emulsion) giebt. Wenn selbe eine Zeit lang ruhig steht, so gerinnet sie, und wird gern säuerlich; um dieses zu verhindern, und zum Theil auch, um den Geschmack und Geruch derselben nach Gefallen zu verändern, pflegt man mehr oder weniger feinen Zucker zuzusetzen, und anstatt des gemeinen Wassers, Himbeerenwasser, Kirschwasser, Pomeranzenblüthwasser, Rosenwasser, Zimmtwasser, oder irgend ein anderes wohlriechendes und angenehm schmeckendes Wasser beyzumischen. Gewöhnlich nimmt man 2 Loth Mandeln auf ein Pfund Wasser. In den heißen Sommertagen ist eine solche Mandelmilch ein sehr angenehmes, kühlendes und zugleich nahrhaftes Getränk, das vorzüglich magern, zur Verstopfung des Stuhlganges geneigten Personen gut bekommen wird. Auch als Arzney pflegt man sie bey auszehrenden Kranken, für säugende Frauen, in inflammatorischen Fiebern, bey Steinbeschwerden, dem Harnbrennen, bey Entzündungen der Harnwege von spanischen Fliegen, bey Vergiftung von mineralischen und andern scharfen Giften, gegen Schlaflosigkeit u. dgl. zum Getränk zu verordnen; nur hat man zu bedenken, daß sie bey Personen, die schlechte Verdauungskräfte besitzen, leicht ein Drücken im Magen und Durchfälle verursachen kann. — Außer dieser gewöhnlichen Mandelmilch hat man auch noch andere Zusammensetzungen, die ebenfalls unter dem Namen Mandelmilch, in den Kochbüchern vorkommen, wozu Kuhmilch, Eyer, Reismehl u. s. w. gebraucht werden, und worüber wir unter andern auch bey Krünitz s) die nöthige Belehrung finden. Eben so kommt hier die Bereitungsart der gestandenen Mandelmilch vor, die für abgezehrte Kranke besonders taugt, und nebst den Mandeln aus einer Abkochung von Kälberfüßen besteht. — Endlich kann man aus den, wie Kaffehbohnen gerösteten Mandeln, verschiedene Arten warmen Getränkes, als Mandelthee, Mandelkaffeh und Mandelchocolade oder Mandelade 9) bereiten; und unsere Chocolademacher wissen, bey dem sehr hohen Preise der Cacaobohnen, sich der gebrannten Mandeln bey Verfertigung der Chocoladetäfelchen vortrefflich zu ihrem Vortheile zu bedienen.

Eines der vorzüglichsten und gebräuchlichsten Produkte, das aus den Mandeln gewonnen wird, ist das Mandelöhl. Man erhält selbes sowohl aus den bittern als süßen Mandeln durch das Auspreßen, und wir wollen hier besonders nur von letzterem sprechen. Vor allem hat man zum Oehlpressen bloß frische, am Geschmacke süße, nicht alte oder ranzige Mandeln auszuwählen, damit das Oehl nicht scharf und ranzig, son-

---

8) A. a. O. Seit. 756 — 758.

9) Friedel's medizinische Bedenken; Leipzig 1720, 8. Seit 247.

dern angenehm süß schmeckt, und bey Krankheiten auch innerlich ohne Nachtheil genommen werden kann. Hierauf werden sie mit siedendem Wasser übergossen, um das äußere gelbbraune Häutchen leicht und vollkommen abziehen zu können, denn dieses Häutchen ist mit einem harzigen scharf schmeckenden Pulver versehen, wovon das Oehl ebenfalls scharf und zum innerlichen Gebrauche bey Krankheiten untauglich gemacht werden würde. Man bringt dann die abgeschälten Kerne entweder in einen steinernen Mörser, oder in eine eigends dazu verfertigte Handmühle, zerstosset oder zerquetschet sie zu einen Taig, und bringt sie endlich kalt unter die Presse, ohne auch hier weder Feuer oder Wärme zu gebrauchen. Beym Pressen werden die Schrauben der Presse nur nach und nach angezogen, und man erhält dann ein ganz klares Oehl, wo im Gegentheil, wenn das Auspressen schnell und mit Ungestüm geschieht, das Oehl trübe und dick, folglich unangenehm und weniger brauchbar seyn wird. Da die eigentliche Güte des Mandelöhles davon abzuhängen scheint, wenn zu dessen Zubereitung ganz und gar kein Feuer, noch die geringste Wärme gebraucht worden: so suchet man die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen; zu welchem Ende sie 5—6 Stunden lang in kaltem Wasser liegen müssen, und wenn dann das Häutchen abgeschält ist, werden sie 3—4 Stunden zwischen zwey leinenen Tüchern abgetrocknet, zu einem Teig zerstossen oder zerquetschet, und in Säcken von Zwillich unter die Presse gebracht. Bey diesem Verfahren, ohne Beyhülfe der Wärme erhält man zwar ungleich weniger Oehl, als wenn die Mandeln warm gemacht, und dadurch gezwungen werden, so viel Oehl als nur immer möglich von sich zu geben; allein dieses wenige ist vortrefflich. Gewöhnlich pflegen die Oehlpresser, um alles enthaltene Oehl aus den Mandeln heraus zu bringen, dieselben in einer Pfanne über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren zu erwärmen, und gleichsam in etwas zu rösten, was so lange fortgesetzt wird, bis die äußere Haut stückweise abgeht. Hierauf werden sie entweder in einen reinen leinenen Sack gefüllt, und so lange recht stark herumgeschüttelt, bis die Haut vollends herunter gebracht ist, dann durch Sieben von den Hülsen gereiniget, in erwärmten Mörsern gestampft, und in einer eisernen mit heißem Wasser oder mit einem gelinden Kohlfeuer wohl durchwärmten Presse, vollends ausgepreßt; oder man begnügt sich bloß damit, die Mandeln vor ihrem Erwärmen mit einem Tuche rein abzuwischen, damit der anklebende gelbbraune Staub rein abgeht, läßt die Haut selbst aber daran, und bringt sie sogleich in den Mörser und unter die Presse. — Dieses Verfahren macht das Mandelöhl mehr oder weniger scharf und daher reizend, anstatt daß es sonst mildernd und besänftigend seyn sollte. Mesue räth sogar, die gestampften Mandeln ungefähr 5 Stunden lang an einem recht warmen Orte zu behalten, oder sie eine Stunde lang in ein Sand- oder Marienbad zu bringen und dann erst auszupressen, wodurch das Oehl aber noch mehr Schärfe annehmen muß. — Im allgemeinen rechnet man, daß die süßen Mandeln, wenn sie mit aller Ersparniß gepreßt

werden, die Hälfte ihres Gewichtes an Oehl geben. Dehne [10]) erhielt von 5 ½ Pfund auserlesenen süßen Mandeln kalt gepreßt, 1 Pfund 6 Unzen, und bey dem zweyten, mit warmen Wasser angestellten Auspressen noch ¼ Pfund Oehl; ein andermal gaben ihm 30 Pfund Mandeln 12 — 14 Pfund Oehl. Mit mehr Zuverläßigkeit kann man daher annehmen, daß sie gewiß wenigstens den dritten Theil ihres Gewichtes an Oehl geben.

Das Mandelöhl von süßen Mandeln hat eine etwas gelbliche Farbe, einen süßen Geschmack, beynahe gar keinen, oder nur einen äußerst schwachen Mandelgeruch, es ist nicht sehr hell, und läßt sich nicht lange, ohne ranzig oder scharf zu werden, aufbehalten. Man verwahret selbes am besten in einer wohl verschlossenen gläsernen Bouteille, wo der Zutritt der äußern Luft gänzlich verhindert ist, an einem kühlen Orte. — Was den Nutzen und Gebrauch des frischen Mandelöhles betrifft, so kann selbes anstatt des Baumöhles an Salat, besonders wenn man Citronensaft anstatt des Essigs dazu nimmt, vortrefflich gebraucht werden. In der Heilkunst wird das Mandelöhl, da es unter allen fetten Oehlen das angenehmste von Geschmack ist, am häufigsten innerlich benutzt; man giebt es gegen krampfhafte Zufälle, Steinbeschwerden, Krampfkoliken, bey der Bleykolik, für Kindbetterinnen gegen Krämpfe und Nachwehen, bey Durchfällen, Ruhren und gegen die Zufälle von genossenen mineralischen Giften, als Scheidewasser, Arsenik u. s. w. Auch bey innerlichen Entzündungen, insbesondere bey Entzündungen der Brusthaut, gegen trockenen Husten, Heiserkeit und andere Krankheiten der Brust pflegt man selbes entweder allein, oder meistens mit irgend einem Brustsyrup, als mit Eibisch- oder Frauenhaarsyrup, mit Eygelb u. d. gl. zu verordnen. Man giebt es von ½ Drachme bis zu einer Unze, nach Erforderniß der Umstände alle Stund, oder seltener. Nicht selten setzet man dem Mandelöhle auch ein aromatisches Wasser bey, um selbes wohlschmeckender und für den Magen mehr zuträglich zu machen. Uebrigens ist noch zu bemerken, daß ein etwas reichlicher Gebrauch nicht nur allein des Mandelöhles, sondern überhaupt aller fetten Körper, die Eingeweide zu sehr erschlafft, Sodbrennen, ranziges Aufstossen und Blähungen erreget; aus welcher Ursache man immer bald darauf ein gelindes zweckmäßiges Abführungsmittel anwenden soll. Aeusserlich bedienet man sich des Mandelöhles zu erweichenden und krampfstillenden Klystiren, zu verschiedenen Salben, zu Bähungen und selbst bloß zum Einsalben der Haut, als Schönheitsmittel, um dieselbe weich und geschmeidig zu erhalten. Noch einen andern Gebrauch des Mandelöhles lehrte die Mode; nehmlich unsere Damen pflegen sich die Haare damit einzuschmieren, um selbe, wenn sie blond oder sonst hell gefärbt sind, dunkler zu machen. Mit dem Mandelöhle werden auch die feinen destillirten Oehle häufig verfälscht, welcher

---

[10]) Crell's chymisches Journal III. Th. Seit. 33.

Betrug sich aber leicht dadurch entdecken läßt, wenn man zu diesen Oehlen etwas Weingeist gießt, und dieselben dann, weil sie diesen Zusatz haben, milchicht und trübe werden. Endlich wenn das Mandelöhl schon ranzig geworden ist, so dienet es nur noch, wie die schlechtern Oehlsorten, zum Brennen; denn es wird dann gelber, flüßiger, bekommt einen häßlichen Geruch, einen scharfen bittern Geschmack und verursacht beym Genusse Entzündungen im Munde, im Schlunde, im Magen und in dem Gedärme, nebst allen Folgen, die sich sonst auf dergleichen Entzündungen einzustellen pflegen, und bey Vergiftungen mit scharfen Giften sich ereignen. Eine ähnliche giftige Beschaffenheit erhält auch das Mandelöhl, wenn es aus alten, ranzigen, zu stark gerösteten Mandeln bereitet, oder sonst beym Auspressen zu warm behandelt wird.

— Der nach dem Oehlpressen übrigbleibende Rückstand, welcher noch sehr viel öhlichte Theile enthält, wird zuerst getrocknet und dann zerstossen, unter dem Namen Mandelkleye verkauft. Diese Mandelkleye (Furfur amygdalarum) gebraucht man anstatt der Seife zur Reinigung der Haut, und diese erhält auch dadurch eine bessere Geschmeidigkeit und Glätte, als von der gewöhnlichen Seife. — Die Parfumer's in Frankreich und andern Ländern Europas bereiten insbesondere aus den Mandeln verschiedene eigene Arten von Mandelseife, denen sie durch Zusätze von wohlriechenden Oehlen einen angenehmen Geruch zu geben wissen, die unter dem Namen Pates d'amandes bekannt sind, und von Wohlhabendern zum Waschen der Hände und der übrigen Theile des Körpers verwendet werden. — Le Roux zeigte auch, wie man aus einem Teige, von den Rückbleibseln der Mandeln nach dem Oehlpressen, mit etwas gewöhnlichem Leim vermischt, ein gutes Klebwerk bereiten könne. Man läßt nehmlich den Leim in kochendem Wasser auflösen, und giebt so viel Mandelkleye hinzu, als nöthig ist, um eine feste aber dennoch sehr geschmeidige Masse daraus zu machen. Man kann damit allerley Gefäße bekleiben, es läßt sich durch das Wasser wieder leicht losmachen, und dieses Klebwerk hat noch den Vorzug vor andern, daß bey dem Gebrauche desselben die Gefäße eben nicht trocken seyn dürfen.

Die bittern Mandeln kommen an Farbe und Form ganz mit den süßen Mandeln überein, nur allein durch ihren sehr bittern, eben nicht unangenehmen Geschmack sind sie von ihnen unterschieden. Wir erhalten sie größtentheils aus Apulien und Sicilien, und sie werden bey uns zu mancherley Zwecken verwendet. Vor allem sind sie ihrer giftigen Beschaffenheit wegen merkwürdig. Pferde, Wölfe, Füchse, Katzen, Hunde, Hühner, Tauben und andere Vögel sterben, wie mehrere Erfahrungen beweisen [11]) von

---

[11]) Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8. Observ. 99. — Ge. Detharding parallelismus E. N. C. Dec. I. Ann. 8. obs. 99. de amygdalis quibusdam ani-

dem Genuße der bittern Mandeln an sich, oder auch von dem Genuße des Rückstandes derselben nach dem Oehlpressen. Auch Mäuse sollen sie tödten; und wie mich ein glaubwürdiger Mann versicherte, so soll ein Gärtner die Mäuse aus seinem Garten und Gewächshause durch kleingeschnittene bittere Mandeln vertrieben haben. Für Menschen hingegen werden sie, wenn man sie anders mäßig und nicht zu oft genießt, als unschädlich erklärt; inzwischen so bleiben sie doch immer sehr verdächtig, und ein unbehutsamer Genuß derselben könnte allerdings schlimme Folgen nach sich ziehen. Das Gift der bittern Mandeln besteht in einer flüchtigen Schärfe, die sie nebst einem großen Antheil eines milden Oehles besitzen, und nicht in ihren bittern Bestandtheilen. Man bereitet selbes durch die Destillation aus dem Rückstand, der nach dem Auspressen des Oehles zurückbleibt, und es gehört unter die stärksten Gifte des Pflanzenreiches [12]). Es ist nichts anders, als ein destillirtes ätherisches Oehl, welches im Wasser zu Boden sinket, einen höchst durchdringenden betäubenden Geruch besitzt, und in seinen Wirkungen ganz mit dem Kirschlorbeergift, wovon an seinem Orte gesprochen werden wird, übereinkömmt, denn beyde tödten, indem sie die Reizbarkeit und das Empfindungsvermögen schnell zerstören. Eben so enthält der Aufguß von bittern Mandeln, wie der Aufguß von Kirschlorbeerblättern, Blausäure, wie Hr. Dölz [13]) durch Versuche hinlänglich bewiesen hat.

Was den Nutzen der bittern Mandeln betrifft, so werden sie auf verschiedene Weise, jedoch nicht so häufig als die süßen, verwendet. Man pflegt sie nicht nur allein unter die mancherley Arten der Mandelbackwerke, sondern auch unter die Mandelmilch zu mischen, um ihren Geschmack zu erhöhen. Zwey oder drey bittere Mandeln sind hinreichend um ein Paar Gläser Mandelmilch oder ein Gericht Mandelgebäck angenehmer zu machen. Man bereitet auch eigene Plätzchen bloß von bittern Mandeln, und sie sind hier nicht schädlich, weil ihr giftiger Bestandtheil schon durch das Backen verflüchtiget wird; bey der Mandelmilch hingegen muß man schon damit behutsamer verfahren, indem hier eine zu große Quantität derselben, besonders für schwache Personen, die sehr empfindliche Nerven haben, nicht gleichgültig seyn dürfte. Deßgleichen hat man

---

malibus nocivis; im Adpend. ad Cent. I. et II. p. 194. — Ge. Tob. Dürii obs. de morte subitanea in volucribus Canariensibus, ex esu amygdalorum amararum in den Misc, Nat. Cur. Dec. III. Ann. I. obs. 156.

12) Pet. Joan. Andr. Daries Epistol. de Amygdalis et oleo amararum æthereo, Lipsiæ 1776. 4. p. 8.

13) Prüfung der Wirkung des Kirschlorbeer-Wassers und der bittern Mandeln: steht im Neue Versuche und Erfahrungen über verschiedene Pflanzengifte von Joh. Christian Dölz. Nürnberg 1792. 8.

auch Rosoglio über bittere Mandeln abgezogen, der vorzüglich in Triest verfertiget, und von da nach den übrigen europäischen Ländern häufig ausgeführet wird. — In der Heilkunst sind sie ihrer scharfen Bestandtheile wegen, als ein den Magen reizendes, den Appetit beförderndes und den Schleim auflösendes Mittel bekannt. Viele Menschen pflegen aus diesem Grunde des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln zu genießen, was zwar keinen weitern Nachtheil verursachet, aber in größerer Menge doch unsicher werden würde. Ueberdieß sollen sie auch die Würmer und den Harn treiben, die Schlaflosigkeit heilen, und gegen den Kopfschmerz Dienste leisten. In Arabien geben daher, wie uns Camerarius erzählet, die Judenärzte ihren Kranken nicht nur allein gestossene bittere Mandeln in Ziegen- oder Cameelmilch ein, sondern sie pflegen sie auch zerquetscht äußerlich auf die Stirne auflegen zu lassen. In den neuern Zeiten empfiehlt sie Unzer den Magen zu stärken, und früher glaubte Thebesius an ihnen ein Mittel gegen die Wasserscheu gefunden zu haben. In gekochtem Wein gaben sie die Alten gegen den Blasenstein, und ein Dekokt der Wurzeln der bittern Mandeln benützten sie als ein Cosmeticum, um die Flecken aus dem Gesicht zu bringen, und überhaupt eine reine zarte Haut zu verschaffen. Noch ist zu bemerken, daß die bittern Mandeln von denen, die gern trinken oder auch andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel gegen die Trunkenheit im Rufe stunden [14]). Plutarch und aus ihm Athenäus, Porta und andere erzählen, daß bey des Kaisers Tiberii Sohn Druso ein Medicus gewesen sey, welcher alle im Trinken überwand, sobald er vorher nur 5—6 bittere Mandeln gegessen hatte; verwehrte man ihm aber dieselben, so konnte er auch den geringsten nicht mehr zu Boden trinken. Allein in unsern Zeiten ist das Vorgeben, als ob der Genuß der bittern Mandeln der Trunkenheit wehren könne, ganz als grundlos bewiesen; Lorry versichert vielmehr an sich das Gegentheil wahrgenommen zu haben, indem er von dem Genuße 12 bitterer Mandeln gleichsam betrunken geworden.

Das Mandelöhl von bittern Mandeln kommt ganz mit dem von den süßen Mandeln überein; es hat keinen bittern Geschmack, weil die Bitterkeit der Mandeln nicht in den öhligten, sondern in den schleimigen und erdigen Theilen derselben steckt, die mit dem Oehle nicht übergehen. Die bittern Mandeln geben aber nicht so viel Oehl als die süßen, man rechnet höchstens nur den vierten Theil ihres Gewichtes. Daries nahm 5 Pfund frische bittere Mandeln, zerstieß sie sammt ihrem braunen Häutchen, ließ die überflüßige Feuchtigkeit mittelst einer gelinden Hitze abrauchen, und preßte da-

---

14) Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puschiavii in Rhætis 1586, 8.

raus 1½ Pfund weißgelbliches mildes, nicht bitter schmeckendes Oehl, das jedoch einen etwas bitterlichen Geruch an sich hatte; was davon herzurühren scheint, daß er die Häute der Mandeln daran ließ, und wahrscheinlich nicht erfolgt wäre, wenn er dieselben vor dem Zerstampfen hinweggenommen hätte [15]). — Der Gebrauch des Mandelöhles von bittern Mandeln ist eben derselbe, wie der des Oehles von süßen, nur will man es als besonders krampfstillend und als ein Mittel gegen die Schwerhörigkeit empfehlen; doch da selbes keine besondere ausgezeichnete Beschaffenheit an sich hat, so verdienet es auch in seinen Heilkräften vor dem erstern zuverläßig keinen Vorzug. — Die Mandelkleye der bittern Mandeln kann eben so, als Seife, wie von den süßen Mandeln benützt werden; übrigens wird auch, wie schon zuvor erinnert wurde, eine Art eines scharfen und betäubenden Giftes daraus bereitet, gegen welches das süße Mandelöhl als das wirksamste Gegengift empfohlen wird.

Varietäten des Mandelbaumes.

Ueberhaupt werden von dem gemeinen Mandelbaume nur zwey Hauptvarietäten, die mit süsser, und die mit bitterer Frucht unterschieden: von einer jeden hingegen giebt es wieder einige Unterabtheilungen, so daß man, nach Hrn. Dr. Sicklers Bericht in der National-Baumschule zu Paris 17 von einander verschiedene Sorten zählet. — Wir werden nur die vorzüglichsten derselben ganz kurz beschreiben.

Mandelbaum mit einer kleinen süssen Frucht und harten Schale; oder kleine süsse Steinmandel. — Lat. Amygdalus sativa fructu minori. — Franz. Amandier commun; Amandier à petits fruits doux. — Engl. Sweet Almonds — Ital. Mandorlo dolci. — Diese Varietät ist in unsern Gärten unter allen der gemeinste und sehr fruchtbar; doch ich werde den Baum selbst, da alle Mandelvarietäten im äußern Habitus keinen merkwürdigen auffallenden Unterschied unter einander haben, nicht näher beschreiben, sondern nur einige auszeichnende Eigenschaften der Früchte ausheben. Die Frucht ist 13 — 15 Linien lang, am großen Durchmesser 10 — 12 Linien, am kleinen Durchmesser 8 — 9 Linien breit. Gegen das vordere Ende zu, das mit einer kleinen dünnen Spitze, als Ueberbleibsel des getrockneten Stempels, versehen ist, nimmt sie beträchtlich und regelmäßig an Dicke ab. Der am meisten zugerundete Theil der Frucht hat eine ziemlich weit hervorstehende, vom Stiele bis zur Spitze laufende Rippe, die die

---

[15]) Baldingers neues Magazin 1. Band, Seit. 451.

darunter liegende Kante des Steines bedecket. Der Stiel der Frucht ist dick, rund, glatt, grün, höchstens 2 Linien lang, und breitet sich am Fruchtende sehr aus. Die äußere Haut ist weißlich grün, mit einer sehr dicken Wolle bedeckt. Der Stein ist eben so geformt, als die ganze Frucht, hat aber an jedem Maaß ungefähr 1 ½ Linie weniger; er läuft spitzig aus, und enthält eine süsse, angenehm schmeckende Mandel. — Wenn man diesen Baum durch die Saamen vermehret, so bekommt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, als die waren, welche man aussetzte, die noch überdieß selten einen guten Geschmack an sich haben. Man pflegt daher den gemeinen Mandelbaum meistens nur darum aus Saamen zu ziehen, um Wildlinge zu erhalten, auf die man andere gute Mandelsorten, Pfirschen und einige Sorten von Aprikosen pfropfet.

Mandelbaum mit großer süsser Frucht und harter Schale; oder große Steinmandel. — Lat. Amygdalus sativa fructu majori. — Franz. Amandier à gros fruits doux. — Engl. common large Almonds. — Diese Varietät giebt unter allen die größten Mandeln, wenn nur Stand und Boden nicht entgegen sind; man hat Früchte über 2 Zoll lang, an ihrem größern Durchmesser 14 — 15 Linien und am kleinen 12 — 13 Linien breit. Der Stiel ist dick, kurz, und steht in einer Vertiefung, die bisweilen um den Rand Falten schlägt. Das Stiel-Ende der Frucht ist um vieles dicker als das andere, welches sich spitzig oder mit einer großen kegelförmigen Warze endiget. Die Frucht ist der ganzen Länge nach mit einer ziemlich tiefen Furche versehen; der Stiel steht selten in der Mitte der Frucht, sondern ganz schief und fast auf der Seite derselben. Der Stein ist hart, an Form der ganzen Frucht gleich, mit einer kaum sichtbaren Kante, und von allen Seiten ungefähr um 2 Linien kleiner, so viel nehmlich die äußere grüne Schale an Dicke beträgt. Der Kern ist groß, fest und sehr schmackhaft. Wir haben diese Varietät an dem schon angeführten Orte [16]) in einer Abbildung gegeben. — Dieser Mandelbaum verdiente wohl vor allen in unsern Gärten am häufigsten gezogen zu werden, denn er ist eine der dauerhaftesten Mandelsorten, und scheint beynahe die stärkeste unter allen zu seyn. Sein Stamm ist stark, seine Triebe desgleichen, letztere auf der Sonnenseite fast braunroth, auf der entgegengesetzten grün, und bildet als hochstämmiger Baum eine schöne kugelförmige Krone. Auch zur Bekleidung der Bogenlauben dient er, wie Hr. Christ [17]) versichert, vortrefflich, weil er

---

16) Im I. Bande dieses Werkes, auf der 15. Tafel. — Auch bey Duhamel I. Th. Seit. 90. Nro. 5. Taf. V. — und in Sickler's deutschem Obstgärtner 15. Band, Seit. 288. No. 1. Taf. 15.

17) Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, von J. L. Christ; dritte Ausgabe. Frankfurt am Mayn 1804. 8. Seit. 756.

nicht nur allein mit seinen großen, weißen und schönen Blüthen im Frühlinge ein herrliches Ansehen hat, sondern auch viele Früchte trägt.

Mandelbaum mit kleiner süsser Frucht und mürber Schale; oder kleine süsse Krachmandel; Sultansmandel. — Man sehe die 271. c. Tafel. Fig. 1. — Lat. Amygdalus dulcis fructu minori, putamine molliori. — Franz. Amandier à petits fruits doux et noyau tendre; Amande Sultane. — Diese Sorte unterscheidet sich durch nichts, als durch die Größe der Frucht von der nachfolgenden; indem erstere beständig kleiner, letztere aber immer größer gefunden wird. Sie ist in der Provence in Frankreich sehr gemein. — In dieser Gegend hat man auch, nach Hrn. Duhamel's Bericht, eine Mandelsorte, von der die Frucht Pistacienmandel (Amande Pistache) genannt wird, und die in einem sehr großen Ansehen steht. Sie hat ungefähr die Größe und Gestalt einer Pistacie, und ist folglich noch kleiner als die eigentliche Sultansmandel. Der Stein ist sehr weich, und läuft am Ende spitzig aus; der Kern ist fest und von gutem Geschmack. Der Baum unterscheidet sich von andern Mandelbäumen nicht nur allein durch seine kleinen Früchte, sondern auch durch seine kleinen Blätter.

Mandelbaum mit großer süsser Frucht und mürber Schale; oder große süsse Krachmandel: Frauenzimmermandel; Jordansmandel; Valenziner Mandel. — Man sehe die 271. c. Tafel, Fig. 2. — Lat. bey C. Bauhin Amygdalus dulcis fructu majori putamine molliori; bey Miller Amygdalus dulcis foliis petiolatis marginibus crenatis, corollis calyce vix longioribus. — Franz. Amandier à coque tendre; Amandier à noyau tendre; Amandier des Dames; gemeinhin Amandes des en coques, en coquilles, à cracquer. — Engl. Jordan-almonds; sweet Almonds with tender shells. — Ital. Mandorle in guscio molle. — Span. Almendras pestanetas. — Holl. Kraakamandelen. — Dän. Knakmandlon. — Schwed. Krakmandel. — Diese Mandelsorte blüht später als die übrigen, und ihre ersten Blätter entwickeln sich zu gleicher Zeit mit den Blumen; da hingegen die andern viel eher aufblühen, als sich ihre Blätter zeigen. Die Blätter sind breiter, kürzer und näher beysammen, als an den gemeinen Sorten. Die Blumen sind sehr klein, ragen kaum über den Kelch hervor, haben inwendig eine fast ganz weisse, auswendig eine etwas röthliche Farbe. Die Frucht ist 14—16 Linien lang, am großen Durchmesser 12—13 Linien breit. Sie ist an Form mehr oval als die Früchte der andern Mandelbäume, wird gegen das Ende zu nur wenig dünner, und sieht daher beynahe schwertförmig aus. Der Stiel steht in einer seichten Höhlung, die am Rande einige Runzeln hat. Die äussere grüne Schale ist etwas rauher, als bey den hartschaligen Sorten, auch mehr spitzig, und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt. Der

Fig. 1. Kleine Krachmandel.
Fig. 2. Grosse Krachmandel.

Stein besteht, wie bey den hartschaligen Mandeln, aus zwey mit einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere zwar dünn, aber ziemlich fest, die äußere hingegen dicker, aber dabey so weich und zerbrechlich ist, daß sie bey einem etwas langen Transport, schon durch das Reiben der Mandeln an einander, leicht in Staub verwandelt wird. Sie bildet sich erst sehr spät, denn wenn man in der ersten Hälfte des Augusts die äußere grüne Schale von einer Frucht abnimmt, so geht diese auch gleich mit ab, und man kann sie kaum von ersterer unterscheiden; diese Verspätung der Ausbildung macht dann auch, daß sie nicht hart wird. Der Stein enthält dann die süsse schmackhafte Mandel. — Der Baum hat einen ziemlich starken und lebhaften Wuchs, und da er meistens am Spalier gezogen wird, so deckt er, wenn er anders recht gezogen wurde, das selbe sehr gut. Seine Sommerschossen sind gelbgrün, am Ansatze der Augen mehrentheils braunroth. Das Blatt ist dunkelgrün, und hat seine größte Breite an der untern Hälfte. In unsern Gärten verdienet diese Varietät unter andern auch vorzüglich gezogen zu werden; denn obgleich ihre Blüthen, ohne Früchte anzusetzen, öfters abfallen, so trägt sie doch immer noch ziemlich gern, und in guten Jahren sogar häufig. Die alten Bäume dieser Varietät bringen öfters Früchte mit einigermassen harten Steinen, die aber dennoch mürber sind, als bey den gemeinen Mandeln. — Noch ist zu bemerken, daß Hr. Miller die dünnschaligen Mandeln für eine ganz eigene Art hält, und zwar aus dem Grunde, weil sie sich, auch aus den Früchten als Wildlinge fortgepflanzt, gleich bleiben sollen; allein zum Theil das Alter des Baumes, wie schon zuvor erinnert wurde, zum Theil aber vorzüglich eine schlechte Beschaffenheit des Bodens und eine nicht angemessene Lage machen, wie die Erfahrung bewies, daß dünnschalige Früchte in hartschalige ausarten, und widerlegen Millers Behauptung hinlänglich. Uebrigens halten Hr. Sickler und andere treffliche Pomologen diese und die vorhergehende Varietät nur für eine und dieselbe; sie schreiben die Verschiedenheit der Größe der Früchte bloß der Mannigfaltigkeit des Bodens und des Standortes zu, und lassen sie also als kein bleibendes Unterscheidungsmerkmahl gelten [18]).

Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht; oder gemeine bittere Mandel; kleine bittere Steinmandel. — Lat. Amygdalus communis amara. — Franz. Amandier à petits fruits amers. — Engl. bitter Almonds.

---

18) Sickler's deutscher Obstgärtner 18. Band, Seit. 96, Taf. 5. — Duhamel I. Th. Seit. 89, 90, No. 2 und 4, Taf. 3.

Mandelbaum mit großer bitterer Frucht; oder große bittere Steinmandel. — Lat. Amygdalus amara fructu majori. — Franz. Amandier à gros fruits amer. — Beyde hartschalig.

Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale; oder bittere Krachmandel. — Lat. Amygdalus amara, putamine molliori. — Franz. Amandier à fruit amer et noyau tendre. — Alle diese Varietäten der bittern Mandel kommen, mit den betreffenden süssen an Form und den übrigen Beschaffenheiten ganz überein; sie unterscheiden sich von diesen bloß durch ihren bittern Geschmack, und die übrigen Unterschiede, die man zwischen beyden aufzusuchen bemüht war, sind viel zu veränderlich und unbestimmt, als daß sie eine fest stehende Norm abgeben könnten. Viele Schriftsteller der Obstkultur wollen daher gar nur zwey Varietäten des bittern Mandelbaumes annehmen, nehmlich den mit hartschaligen und den mit weichschaligen Früchten, indem sie die Größe der Frucht bloß als einen zufälligen Unterschied ansehen, der von der Beschaffenheit des Bodens, von dem Standorte, der Pflege u. s. w. abhängt, wie wir schon weiter oben, auch in Betreff der Varietäten mit süsser Frucht gehört haben [19].

Als Spielarten des gemeinen Mandelbaumes können auch noch: der Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe (Franz. Amandier à fleur double) und der Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern (Franz. Amandier panaché) vor, die nicht der Früchte wegen, indem ersterer schon für sich ganz unfruchtbar ist, sondern nur ihres schönen auffallenden Ansehens und der Abwechselung wegen, in Ziergärten gezogen werden.

Die Pfirschmandel; oder Nußpfirsche. — Lat. Amygdalo-persica; bey C. Bauhin Nuciperfica, quae nucum juglandium faciem repræsentat. — Franz. Amandier-peche. — Engl. Almond-peach. — Man sehe die 271. b. Tafel. — Der Form und dem Ansehen nach gleicht dieser Baum dem gemeinen Mandelbaume, er hat aber zugleich etwas vom Pfirschbaume an sich, so daß er gleichsam in der Mitte zwischen beyden steht, doch aber sich etwas mehr gegen den Mandelbaum hin zu neigen scheinet, wie wir sogleich aus seiner weiter unten folgenden Beschreibung deutlicher sehen werden. Einige Schriftsteller, als z. B. Hr. Willdenow, betrachten ihn

---

19) Sickler's deutscher Obstgärtner, 16. Band, Seit. 366, Taf. 19. — Duhamel I. Th. Seit. 91, No. 7. — Pomona Francon. I. Th. Seit. 97. No. 2, wo aber nur von einer kleinen bittern Mandel — und Pomona Austr. Seit. 23., No. 49, wo nur von einer großen bittern Mandel die Rede ist.

Tab. 271. b.

Die Pfirschmandel.

als eine Varietät der Pfirsche, andere aber, worunter Hr. Duhamel gehöret, rechnen ihn unter die Mandeln; welche von beyden Partheyen Recht haben mag, ist hier nicht der Ort gründlich zu untersuchen. Inzwischen ist es höchst wahrscheinlich, daß er durch die Vermischung des Blumenstaubes der Pfirschenblüthen mit dem Staubweg der Blüthen eines Mandelbaumes, oder überhaupt durch wechselseitige Befruchtung entstanden ist, und weil er offenbar mehr von dem Mandelbaume, als von dem Pfirschbaume an sich zu haben scheint, aber doch für keine eigene Art angesehen werden kann, so glaubte ich ihn als eine Varietät des Mandelbaumes ansehen zu dürfen. Uebrigens kann dieser Mandelbaum den Ritter Linne, wegen der Vereinigung des Mandel- und Pfirschenbaumes unter eine Gattung, gegen seine Tadler auf eine sprechende Art vertheidigen, indem er sehr auffallend den Uebergang von einem zum andern, gleichsam als das Mittelglied der Kette, zeiget.

Die Pfirschmandel hat einen muntern geraden Wuchs, sie macht einen mäßig starken Stamm, der den Mandel- und Pfirschenbaum an Dicke übertrifft. Ihre Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, auf der Sonnenseite braunroth, auf der Winterseite grüngelb. Die Aeste der Krone stehen weit auseinander, und haben nicht viel Laub. Die Blätter halten der Größe und Gestalt nach das Mittel zwischen den Pfirsich- und Mandelblättern; sie sind daher stärker als bey den Mandeln, lang, schmal, glatt, am Rande sehr fein ausgezackt, an ihrer obern Fläche dunkel, an ihrer untern hellgrün. Die Blüthen kommen gleichfalls theils mit den Mandel- theils mit den Pfirsichblüthen als eine Mittelgattung überein; sie sind überaus prächtig, groß, nicht völlig so roth wie die Pfirsichblüthen, aber auch nicht ganz weiß, sondern röther als die Mandelblüthen. Die Früchte sind an Form zweyerley, und man findet beyde an einem und demselben Baume, bisweilen sogar auf einem Zweige beysammen; einige sind dick rund, die andern aber länglich eyrund, von beyden Seiten etwas flach gedrückt, der Länge nach mit einer Rinne oder Furche versehen. Der Stiel sitzt bey beyden in einer geräumigen Vertiefung; die äußere Haut ist mit einer kurzen zarten Wolle bedeckt, Anfangs ganz grün, späterhin auf der Winterseite grüngelb, auf der Sommerseite röthlich, oft ins Violette spielend. Diese grüne Hülse ist nicht, wie bey der Mandel, trocken und lederartig, sondern fleischig, einen halben Zoll dick, und wird eßbar, wenn die Frucht ihre vollkommene Reife erhalten hat. Gleich im Anfange ist dieses Fleisch grün, sein Saft bitter und herbe, und man kann sie dann nicht anders, als höchstens eingemacht, genießen; in der Folge hingegen, wenn die Mandel ganz reif ist, springt das sie umgebende Fleisch an der Kante auf, so daß man durch die von einander klaffenden Lefzen den innern sich lösenden Stein bemerken kann. In diesem Zustande der Mandel ist das Fleisch gelb, gegen den Stein zu schön roth, und, wie bey der Pfirsche, mit Fasern an die Furchen des Steines befestiget, etwas härtlich; man kann die Frucht dann auch roh verspeisen, sie hat einen pfirschenartigen, abe-

doch etwas herben Geschmack, der eben nicht sonderlich angenehm ist. Der Stein kommt fast ganz mit dem Steine einer großen Pfirsche überein; er ist dick sehr hart, hat an den Seiten tiefe Furchen, zugleich aber auch mehrere Löcher, wie die Steine der großen und kleinen Mandeln. Der darin enthaltene Kern oder die eigentliche Mandel ist sehr groß, größer als die ansehnlichsten Krachmandeln, häufig findet man auch zwey Mandeln in einem Steine beysammen, von außen mit einer weißgelben Haut umgeben, die noch hellere Streifen hat, sehr dünn und faserig ist; inwendig ist die Mandel weiß, unten mit einer kleinen, zarten weißen Spitze versehen, und hat einen süßen Mandelgeschmack, da im Gegentheil die Kerne der Pfirschen meistens bitterlich schmecken. — Dieser Baum ist so, wie seine Frucht selbst, welche um die Mitte des Septembers, bey warmer Witterung oft schon zu Ende des Augusts, bisweilen auch erst im Anfange des Octobers reif wird, gegen die Witterung dauerhafter als die eigentlichen Mandelbäume und sehr fruchtbar. [20]).

AMYGDALUS NANA, Zwergmandel; oder Mandelbaum, dessen Blätter an der Basis schmäler sind. (Amygdalus foliis basi attenuatis.) — Man sehe die 271. Tafel.

Sie heißt auch: Indianischer Zwergmandelbaum; Zwergmandelstrauch; Strauchmandel. — Lat. bey Willdenow Amygdalus foliis ovatis basi attenuatis simpliciter argute serratis; bey Gmelin Prunus inermis, foliis ex lineari-lanceolatis, calycum laciniis oblongis; bey Plukenet Amygdalus indica nana; bey Burmann Armeniaca persicæ foliis, fructu exsucco; bey Morison Amygdalus pumila; bey Miller Amygdalus foliis petiolatis serratis, basi attenuatis. — Franz. Amandier nain des Indes. — Engl. dwarf Almond. — Holl. Naantjies Amandel. — Dän. Dverg-Mandel-trä. — Russ. Bobownik; Dikii Persik. — Am Irtisch Calmyzkii orech. — In Kleinrußland Polewja orefschki. — Tatar. Nogot. — Kalmuck. Charun orak. — Tschuw. Nuchtaw. — Wotjack. Legei ju. — Mordu. Noron schorsch. — Japan. Bai, Umebos, Ume.

Dieser strauchartige Baum ist in Sibirien, in der Kalmuckey, im ganzen nördlichen Asien, in Japan, auch in Panonien in Wäldern und an den Rändern der Aecker zu Hause. Er blüht im April.

---

[20]) Man sehe auch: Sickler's deutschen Obstgärtner 12. Band, Seite 260, Tafel 14. — Duhamel 1. Th. Seite 94, Nro. 9. 6. Tafel.

Amygdalus nana.
Zwergmandel.

– Die Zwergmandel wächst selten über 2½ — 3 Fuß hoch; er treibt mehrere Stämme oder Hauptzweige zugleich unmittelbar aus der Wurzel, welche dünn, höchstens eines kleinen Fingers dick sind; und öfters wieder schon verderben, bevor sie noch so stark wurden. Die Wurzel ist kriechend. Das Traghols wechselt ordentlich, steht in proportionirter Entfernung von einander, und ist selbst zweigicht. Die Sommersprossen sind lang, dünn, an Farbe ganz grün, gerade, wechselsweise mit Blättern besetzt, und in der Achsel eines jeden Blattes setzen sich 1 — 5 Knospen an, von denen eine einzige zu Holz ist. Die Blätter sind grasgrün, glatt, 2 — 3½ Zoll lang, 5 — 8 Linien breit, zart, an beyden Enden stumpfspitzig, ihre größte Breite fällt mehr gegen das vordere Ende, als gegen den Stiel zu, was das Gegentheil von allen Mandelblättern ist; sie kommen büschelweise aus den Knospen hervor, sind am Rande scharf und fein sägeförmig ausgezackt, mit einem ziemlich dicken und kurzen Stiele versehen, der nach der ganzen Länge des Blattes in eine sehr hervorragende Rippe von weißlich grüner Farbe ausläuft; ihre Seitenadern sind kaum sichtbar. Die Blumen kommen aus den Winkeln der Blätter, 2-4 an der Zahl aus einer Knospe; sie sind fünfblättrig, ziemlich groß, haben eine purpurfarbige Blumendecke, hellrothe Blumenblätter, und stehen so dicht beysammen, daß sie prächtige Sträußer bilden. Ihre 20 Staubfäden haben bleichrothe Stiele und gelbe Staubbeutel, die durch eine rothe Furche getheilt sind; sie liegen nicht unordentlich hin und wieder auf den Blumenblättern, sondern stehen ganz gerade bey und an einander auf dem Boden der Blume. Die Früchte kommen in keine Betrachtung, sie sind klein, kaum einen Zoll lang, 8 Linien breit, 5 Linien dick, endigen sich an ihrem Vordertheil mit einer Spitze, und werden auch gegen ihren sehr kurzen Stiel zu dünner. In dem ursprünglichen Vaterlande dieses Strauches stehen sie ziemlich häufig, bey uns aber nur selten. Die äußere häutige Schale ist grün, wollig, bey vollkommener Reife aber wird sie, von der Spitze an gegen den Stiel zu, nach und nach braun. Die holzige Schale endigt sich am Stiele mit einer stumpfen Spitze, von der einige schmale und seichte Vertiefungen kommen, die aber nicht die ganze Frucht hindurch reichen; drey andere beträchtliche Linien gehen über eine ganze Seite, anstatt der Kante, die an den gewöhnlichen Mandeln zu sehen ist. Das vordere Ende geht sehr spitzig zu, und die äußere Fläche des Steines ist weder mit Furchen noch mit Löchern versehen, sondern beynahe ganz glatt. Die Mandel oder der Kern ist ganz weiß, selten etwas gelblich, beynahe um die Hälfte kleiner als die ganze Frucht, also gegen 7 Linien lang, 2½ Linie dick; sie hat einen bittern Geschmack.

Dieser strauchartige Baum wird weder seiner Früchte, noch sonst irgend eines andern ökonomischen Nutzens wegen, sondern bloß in Betreff seines niedlichen Wuchses und seiner sehr frühen und herrlichen Blüthen, als eine Zierde für unsere

Gärten gezogen. Gleich im Anfange des Frühlings, sind gewöhnlich alle junge Schößlinge mit den Pfirsichblüthähnlichen Blumen besetzt, weßwegen dieses Gewächs sich in niedrigen Lustgebüschen und andern englischen Anlagen, zu Frühlingsscenen, durch seine Vermischung mit Blättern und Blumen, vortrefflich ausnimmt. Man pflanzt ihn auch in Blumentöpfe; und Hr. Duhamel glaubt, daß man durch das Befruchten seiner Blüthen mit dem Blumenstaube von guten Mandeln seine Früchte verbessern und genießbar machen könnte, was allerdings eines Versuches werth wäre. — Er läßt sich sehr leicht sowohl durch seine Saamen, als auch durch seine Wurzelsprößlinge, die er häufig austreibt, und durch das Pfropfen und Okuliren auf gemeine Mandelstämme fortpflanzen. Wird er durch die Wurzelbrut vermehrt, so geht, wenn die Sprößlinge alle Jahre weggenommen werden, die alte Pflanze gewöhnlich verloren, die auf diese Art gezogenen Sträuche selbst aber sind den übrigen weit vorzuziehen. Er widersteht auch einer etwas strengern Kälte, und dauert im Freyen besser als unsere gemeinen Mandelbäume aus [21]).

Was seinen Nutzen betrifft, so können die Früchte desselben, wie die gemeinen bittern Mandeln in der Haushaltung und in der Heilkunst verwendet werden. In Rußland sind sie daher in den Apotheken eingeführt, um daraus das Mandelöhl zum Arzneygebrauche zu pressen.

AMYGDALUS PERSICA, Pfirsche; oder Mandelbaum mit Blättern, deren sägenartige Einschnitte alle spitzig sind, und mit ungetheilten fest aufsitzenden einzelnstehenden Blumen. (Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis.) — Man sehe die 270. Tafel.

Er heißt auch: Pfirschenbaum; Pfirsching; Pfirsich; Pfersich; Pferschke; Pfirsike; altdeutsch Pherstboum. — Lat. bey Miller Persica vulgaris; bey C. Bauhin Persica-molli carne & vulgaris; bey Camerer Persica rubra; sonst noch Malus-persica. — Franz. Pecher; Amandier à fruits charnus; in Montpellier Aourberjas; Mirecoutous. — Engl. Peach-tree. — Ital. Pesco, Persico; in Venedig Naspersege; in Brescia Persec, Perseghi; in Neapel Pierfico. — Span. Melocoton; Persico; Prisco; Durazno; in alten Schriften Pexego. — Port. Pecegueiro; Pessegueiro. — Holl. Perfikboom; Persenboom. — Dän. Perfik-

---

21) Man sehe noch: Sickler's deutschen Obstgärtner 20. Band, Seite 124, Taf. 14. — Duhamel I. Th. Seite 92, Nro. 8, Taf. V. — Pomona Austriaca Seite 27, Taf. 47.

Amygdalus Persica.
Der Pfirsichbaum.

ketrae; Ferskentrae. — Schwed. Perfiketraed. — Ruſſ. Perſik; Perſikowoe derewo; in Kleinrußland Broskwina. — Poln. Broskwinia drzewo. — Böhm. Brzeskowy; Broskwy ſtrom; Brzeskew; Broskew. — Crain. Bresheu. — Illyr. Breskwa drewo. — Wallach. Püarſſeké. — Unger. Baratzk-fa. — Perſ. Scheptala. — Im glücklichen Arab. Ferſik; Choth. — In Conſtantinopel Rodakina. — Japan. Fito momu; Jamma momu; Joobai; Kataifi momu; Ke; Sato momu; Too. — Sineſ. Tao ho-gin. — Cochinch. Cay dao nhon.

Das eigentliche Vaterland des Pfirſchenbaumes iſt nicht bekannt. Einige glauben er ſey im mittägigen Aſien und Amerika zu Hauſe; allein gewöhnlich hält man Perſien, weil er von da nach Griechenland, von hieraus aber zuerſt nach Europa gebracht wurde, für ſeine Heimath. Deswegen ſcheinen die Früchte dieſes Baumes auch den Namen perſiſche Aepfel (Mala perſica), welche Benennung in allen Sprachen, jedoch unter vielfältigen Verſtümmelungen beybehalten wurde, erhalten zu haben. Beyläufig muß ich hier erinnern, daß man die Namen Perſea und Perſica nicht mit einander verwechſeln ſoll, denn erſterer kommt bey den alten Schriftſtellern Plinius, Strabo, Galen, Theophraſt vor, und bedeutet ihrer Beſchreibung zufolge ein dem Birnbaume ähnliches giftiges Gewächs, das aus Egypten, Aethiopien und Perſien herſtammte, aber heut zu Tag nicht mehr bekannt iſt. Einige haben daher auch die Hypotheſe aufgeſtellt: daß es wahrſcheinlich ſey, daß die wilde Pfirſche urſprünglich ein heftiges Purgiermittel wäre, wie wir dieſes zum Theil auch noch gegenwärtig an den Blüthen und Blättern unſeres Pfirſchenbaumes bemerken könnten, und daß ſich dieſe giftige Eigenſchaft nur durch die Cultur und Veredlung der Früchte verloren habe [22]); allein mit Gewißheit wird man hierüber nie etwas zu entſcheiden im Stande ſeyn. — Gewiß iſt es indeſſen, daß der Pfirſchenbaum von Perſien aus nach Griechenland kam, und daß man ſchon lange zuvor in Griechenland Pfirſchen aß, ehe ſie noch zu Rom bekannt waren. Der berühmte griechiſche Philoſoph Theophraſt, der 318 Jahr vor Chriſti Geburt lebte, ſpricht ſchon von ihnen, wiewohl als von einer fremden noch nicht gemeinen Frucht. Erſt 30 Jahre vor dem Naturhiſtoriker Plinius lernte man in Rom die frühen Pfirſchen kennen, und zu der Zeit war der Preis der ſchönen Pfirſchen ſo ausnehmend hoch, daß manches Stück mit 300 Seſtertien (nach unſerm Geld 12½ Gulden) bezahlt wurde. Von Italien aus verbreitete ſich dieſer Frucht-

22) Neue Encyklopädie von Yverdun, 32. Th. Seite 591, Artikel Pfirſche. — Fr. Karl Ludw. Sickler's Allgemeine Geſchichte der Obſtkultur. Frkft. am Main, 1802. 8. 1. Band, Seite 152, und Seite 196.

baum nach und nach im übrigen Europa, so daß er gegenwärtig nicht nur allein in den Gärten aller europäischen Länder haufig gezogen wird, sondern auch in den südlichen Gegenden, in Weinbergen und andern erhabenen, an der Sonne gelegenen Plätzen im Freyen aushält und gut fortkommt. Vorzüglich aber kann sich Frankreich rühmen, daß es schon seit mehr als 150 Jahren, in den Gegenden von Montreuil, Pfirschen erzeuge, die an Größe, Schönheit und gutem Geschmacke nicht leicht übertroffen werden. Mit welchem Eifer und mit welchem Vortheil der Pfirschenbaum da gezogen werde, läßt sich daraus abnehmen, daß, wie ein ungenannter Schriftsteller 23) versichert, ein gewisser Bagnolet, von der königlichen Garde, sich von den Pfirschen, die er pflanzte, in frühern Zeiten, da sie noch etwas seltener waren, ein jährliches Einkommen von 30,000 Livres zu verschaffen wußte. Und der einzige Flecken Montreuil mit den dazu gehörigen Ländereyen hat dem König, von dem Verkauf der hier gezogenen Früchte, alle Jahre eine Abgabe von 50,000 Livres entrichtet, so vortrefflich waren da Lage, Pflege und Sorgfalt für die Pfirschenzucht, mit welcher sich gegen 4000 Einwohner beynahe ausschließlich beschäftigten, und ihren Nahrungserwerb dabey fanden. — Die Blüthezeit dieses Obstbaumes ist der Frühling, gleich sobald die Winterfröste aufhören, oft schon zu Ende des Märzes oder mit Anfang Aprils.

Der Pfirschenbaum wird entweder hochstämmig oder niedrig als Zwergbaum gezogen; im ersten Falle, was vorzüglich im freyen Lande und nicht in eigentlichen Obstgärten geschieht, wird er kaum so hoch als der Mandelbaum, denn er erreicht nur eine mittelmäßige Höhe von 15 — 20 Fuß, am Spalier aber, wenn er gut gezogen worden, kann er in 5 Jahren einen Raum von 4 Quadratruthen bekleiden. Seine Rinde ist graulich rothbraun, die Zweige sind glatt, auf der Sommerseite rothgefleckt; der Stamm mittelmäßig stark, und er macht mit seinen Aesten eine schön gebildete Krone. Seine Blüthen treibt er unmittelbar, ohne Stiel, aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schüße zur Frucht für das nächste Jahr hergeben. Selten tragen die Zweige, die schon Früchte geliefert haben, noch einmal, außer nur bisweilen an den kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich manchesmal an dem zweyjährigen Holze erzeugen. Die Blüthen selbst, welche vor den Blättern hervorkommen, sind schön rosenroth, ungestielt, an Form und Anzahl der Blumenblätter den Blüthen des Mandelbaumes gleich; sie stehen meistens einzeln, nur selten paarweise, haben einen angenehmen Geruch und einen bittern Geschmack. Die Blätter sind schwach, lang, schmal, 4 — 5mal so lang als breit, lanzettförmig, mit kurzen Stielen versehen, satt grün; ihre Rippen stehen in unordentlichen Reihen, das Blatt legt

---

23) Traité de la culture des Pechers; à Paris, 1750. 8.

sich gern in eine schmale Form der Länge nach doppelt zusammen, und es ist an der Fortsetzung des Stieles, das ganze Blatt hindurch, sehr nach rückwärts gekrümmt; die Zäckchen an den Rändern sind klein, scharf, doch die an den Mandelblättern schärfer; übrigens kommen die Blätter nur aus Knospen, die über den Blumen stehen, und wenn man sie zerquetscht, so geben sie einen Mandelgeruch von sich. Die Früchte gehören unter die edelsten Obstarten, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendsten Anblick gewähren; und man rechnet sie unter das Steinobst, weil ihre Mandel oder der Kern in einer harten hölzernen Kapsel liegt. Sie sind von verschiedener Größe, und einer rundlichen Form, von aussen bald mit einer glatten, bald mit einer wolligen, verschiedentlich roth und gelb gefärbten Haut bekleidet, auf einer Seite, von dem sehr kurzen Stiel an, bis zum entgegengesetzten Ende, mit einer Furche oder Rine versehen. Unter dieser Haut liegt das den Stein umgebende zarte weiße oder gelbliche Fleisch, das wegen der Menge seines weinhaften Saftes, wegen seiner Zärte und seines Wohlschmackes allgemein bekannt und geschätzt ist. Mitten im Fleische befindet sich der harte holzige Stein; er ist bey der Pfirsche unter allen Steinfrüchten am härtesten, so daß er sich ohne einen Vortheil zu gebrauchen, äußerst schwer öffnen läßt: man muß nehmlich ein Messer oder irgend ein anderes Instrument in die Oeffnung zu bringen suchen, wo die Fiebern des Stieles sich einsenken und um denselben ausbreiten, in welchem Falle schon ein gelindes Zwängen den Stein von einander in zwey gleiche Hälften theilet. Von aussen ist der Stein rauh, mit tiefen unordentlich zerstreuten Furchen versehen, an Farbe entweder braun, hellgrau, oder dunkelroth, von innen glatt und fein, gelbbräunlich; an Form ist er eyrund, von beyden Seiten etwas flach gedrückt, an einem Ende mehr oder weniger schmal mit einer verlängerten Spitze, an dem entgegengesetzten Ende abgestumpft, mit einer kleinen Vertiefung für den Eingang der Fiebern des Stieles. Die Mandel oder der im Steine eingeschlossene Kern ist eyrund, mit einem gelbbraunen Häutchen bekleidet, von innen weiß, und hat einen etwas bittern Geschmack, aber keinen Geruch.

Die Pfirsche ist eine der edelsten und besten Obstsorten, die, wie schon erinnert wurde, auch bey uns in Gärten im Freyen wächst; am wenigsten gedeihen diese Früchte auf hochstämmigen Bäumen, besser auf Zwergbäumen und am besten als Spalier an Geländern. Sie erfordern eine genauere Sorgfalt und Pflege, als die übrigen Obstarten, kommen aber, bey einer gehörigen Wartung, auch in den nördlichen Provinzen Deutschlands gut fort. Der Pfirschenbaum liebt viel Sonne, eine flache südliche Lage ist ihm daher am zuträglichsten. Die Lage gegen Morgen ist gewöhnlich schon zu kühl, und die rothen nackten Pfirschen und alle Spätarten, die mehr zärtlich sind, gedeihen in keinem kalten und feuchten Boden, auch in keiner andern als in einer mittägigen Lage, denn sie können durchaus keine kalte Luft vertragen; in einer La-

ge gegen Mittag hat man ihn aber vor einem schnellen Witterungswechsel zu sichern, und man zieht ihn deswegen am liebsten und vortheilhaftesten an Mauern oder Geländern, weil hier die Sonnenstrahlen durch ihr gerades Auffallen und Zurückprallen kräftiger wirken, und sie vor Frösten, Regengüßen, Hagel ꝛc. mit Dächern von Strohmatten, Segeltuch u. d. gl. leicht gesichert werden können. Hr. Obrist von Seebach beschreibt eine besondere Art Wänden von Stroh, die die Wärme lange und gut halten, an welchen die Pfirschenbäume mit ungemeinem Vortheil gezogen werden können [24]). Was aber das eigentliche Bedecken der Pfirschenbäume vor der Winterkälte mit Matten, Wirrstroh u. a. betrifft, so glaubt Hr. Hofgärtner Stein [25]) aus seiner Erfahrung behaupten zu können, daß es mehr schädlich als nützlich wäre; allein da in unserm Klima, die oft noch spät im Frühlinge eintretenden Nachtfröste, sowohl dem jungen Holze, als auch vorzüglich den frühen Blüthen großen Schaden zufügen, und so die künftig zu hoffenden Früchte zerstören, so thut man allerdnigs wohl, sie durch vorgehängte Tücher oder Strohmatten, zu der Zeit zu schützen. Nach dem Geschmacke und Wohlgeruch zu urtheilen, sollte man fast glauben, daß keine Art Pfirschenbäume zu erziehen vortheilhafter wäre, als selbe zu hochstämmigen und Kesselbäumen zu bilden, wenigstens kommen alle an Mauern und Geländern gewachsenen Früchte jenen an Güte niemals bey; allein unser Himmelsstrich verstattet es nicht, höchstens in Stadtgärten, die mit hohen Mauern umgeben und vor kalten Winden gesichert sind, wird dieses noch angehen, und auch hier werden, um die Pfirschenbäume bey rauher Witterung gegen den Frost zu decken, noch Schirme mit einer Rückwand, nach der Art, wie sie Hr. Abt Schabol anräth [26]), nothwendig werden. Man darf dagegen etwa nicht einwenden, daß die gemeinen oder sogenannten Weinbergspfirschen auch im Freyen wachsen; dergleichen Bäume sind gleichsam von Natur aus wild, und geben nur kleine unansehnliche, bey weitem nicht so wohlschmeckende Früchte, als man auf der Tafel zu haben wünscht. — Der Boden zur Zucht der Pfirschenbäume soll locker, nicht zu fett, wenn gleich mit Lehmerde vermengt; aber doch etwas sandig, mehr trocken als feucht seyn. Um beyde Bedingnisse, eine angemessene warme Lage und einen guten tauglichen Boden, zu erfüllen, auch um früher als gewöhnlich und mit mehr Sicherheit Pfirschen zu erhalten, pflegt man sie in gut eingerichteten Obstgärten nicht selten

---

24) In Sickler's deutschem Obstgärtner. 11. Band, Seite 197.

25) Stein, vom Bedecken der Pfirschen- und Aprikosenbäume vor der Winterkälte; in Sickler's deutschem Obstgärtner, 12. Band, Seite 91.

26) Abbe Rüdiger Schabol's theoretisch-praktische Abhandlung vom Gartenbau, II. Th. Seite 138. Leipzig, 1778. 8.

auch in Treibhäusern zu ziehen, die gewöhnlich nur nach der bekannten Art eingerichtet sind; Hr. Sickler hingegen giebt eine eigene Anweisung zu einer vortheilhaften Anlage derselben, die allerdings gelesen und nachgeahmt zu werden verdienet [27]).

Der Pfirschenbaum hat einen schnellen und starken Wuchs, er bekommt früher als die übrigen Obstbäume Blüthen, Blätter und Früchte, und trägt schon im zweyten oder dritten Jahr, nachdem er versetzt worden ist; so schnell er aber wächst, so kurz ist auch seine Dauer, woran ihn mehrere andere Obstbäume übertreffen; indem er sein Alter selten über 50 Jahre, meistens nur auf 15 - 20 bringt. — Die Vermehrung und Fortpflanzung des Pfirschenbaumes kann, wie bey andern Obstsorten, theils durch den Saamen, theils durch das Okuliren, Pfropfen und die übrigen Veredlungsarten auf Wildlingen geschehen. — Die Zucht aus Saamen. Gewöhnlich pflegt man die Steine, nachdem man sie zuvor einige Tage in täglich aufgegossenem frischen Wasser aufquellen ließ, im Herbste, oder noch besser im Frühlinge, wenn der Boden aufgethauet ist, in das freye Land, in einer warmen Lage und in einen gemeinen lockern, mehr trocknen als feuchten Boden, 3 — 4 Querfinger tief und 2 — 2½ Fuß weit aus einander reihenweise zu stecken. Den Winter über muß das Beet bedeckt, im Frühlinge und Sommer fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey trockenem Wetter dann und wann begossen werden. Weil aber die Steine, wenn sie auf diese Art in freyes Land gesetzt werden, theils sehr spät, meistens nach einigen Monaten, zuweilen erst im zweyten Jahr aufgehen, theils von allerley Würmern, besonders von dem Erdvielfuß (Julus terrestris L.) und von Mäusen angefressen werden und Schaden leiden: so verfährt man am besten, sie in Nelkentöpfe zu stecken, darin keimen und hervorsprossen zu lassen, und die aufgegangenen Bäumchen dann erst mit dem Ballen auf ihren bestimmten Platz zu versetzen. Um das Keimen, ihrer harten Schale ungeachtet, zu beschleunigen, kann man vermittelst einer Feile eine so tiefe Oeffnung in dieselbe machen, daß der Kern dadurch entblößt, und für das Eindringen der Feuchtigkeit in denselben schneller empfänglich gemacht wird; oder was noch besser ist, man zerschlägt den Stein vorsichtig mit einem Hammer, nimmt den Kern heraus, steckt ihn dann 2 Querfinger tief in den Topf, wo er schon nach 5 — 6 Wochen aufgehen, und im ersten Jahre eine Höhe von ½ — 1 Fuß und darüber erreichen wird. Dieses Einlegen der Steine in Töpfe muß immer im Frühlinge geschehen, damit man sich den Winter hindurch mit denselben nicht schleppen darf; um aber die Pfirschensteine den Winter über bis zum nächsten Frühjahre gut zu erhalten, so lege man sie, gleich wenn sie aus der Pfirsche kom-

---

27) Beschreibung eines Gewächshauses zur Erziehung der Pfirschen, in Sickler's deutschem Obstgärtner 20. Band, Seite 74.

men und abgetrocknet wurden, in Blumentöpfe, die zur Hälfte mit feinem Sande angefüllt sind, dicht neben einander, und streue wieder einen Finger hoch Sand darüber, begieße sie einmal mit Wasser, und lasse sie so an einem luftigen temperirten Orte bis zum Gebrauche stehen; bey den Steinen, die gleich im Herbste in freyes Land gesetzt werden, ist diese Vorsicht nicht nothwendig. — Die jungen Pfirschenbäumchen, welche 2 — 3 Jahre in der Baumschule stehen bleiben, müssen den Sommer hindurch von allem Unkraut rein gehalten, und bey trockenem Wetter, wenigstens die Woche einmal, ein wenig begossen werden; auch soll man alle Frühlinge den Boden zwischen den Reihen und rings um die Bäumchen sorgfältig umgraben und auflockern, damit sich ihre Wurzeln leicht ausbreiten können, und ihr Wachsthum befördert wird. In ihrer Jugend leiden sie oft sehr von den Blattläusen, was man leicht an den gekrümmten Blättern erkennen kann; kommt man nicht bald zu Hülfe, so sterben sie entweder ganz ab, oder wenigstens wird ihr Wachsthum sehr dadurch gehindert. Das beste Mittel dieses Uebel zu heben ist, daß man die Blätter mit einem starken in Wasser getauchten Mahlerpinsel öfters abwäscht, und von diesen ungebetenen Gästen reiniget; man darf sich dabey keine Mühe zu viel seyn lassen, denn die übrigen empfohlenen Mittel, als das Bestreuen mit Tabak, Asche, Staub u. d. gl. sind nicht zureichend. Wenn den Pfirschenbäumchen keine widrigen Zufälle zustossen, so treiben sie schon im 2. oder 3. Jahr starke Ranken, die wenn sie nicht hochstämmig erzogen werden sollen, schon zum Spalier zu gebrauchen sind. Sie taugen daher nach Verlauf dieser Zeit zum Versetzen, wobey man zuvor die gerade unterwärts laufenden Wurzeln sehr kurz, alle gequetschten Theile derselben aber ganz, und von den Zweigen nur die unförmlichen oder abgestandenen hinwegschneiden muß. Im 4. oder 5. Jahre tragen sie schon die ersten Früchte, worin sie also vor den meisten Obstsorten einen Vorzug haben, welche gewöhnlich viel später tragen; bey hochstämmig gezogenen geht es schon etwas langsamer, indem sie einige Jahre länger zubringen müssen, ehe sie fruchtbar werden. — Dergleichen aus den Steinen gezogene Pfirschbäume werden theils als Wildlinge um sie entweder mit andern edeln Früchten zu impfen, oder um sie mit Reisern von auserlesenen Sorten ihrer Art zu veredeln, theils so wie sie sind, zum Früchtetragen benutzt. Hr. Miller glaubt, daß man durch die Zucht der Pfirschen von Kernen, ohne sie zu veredeln, oft schöne und neue Sorten erhalte; allein so wahr es ist, daß wir von Pfirschenwildlingen bisweilen auch niedliche und wohlschmeckende Früchte erhalten, wie man dieses in den Weinländern auf Weinbergen, an den hier stehenden wilden Pfirschenbäumen öfters sehen kann, und dieselben noch über das viel reichlicher tragen, die Früchte auch früher reif werden: so gewiß ist es auch von der andern Seite, daß sie nie die Größe und das schöne Ansehen erhalten, als die Früchte von veredelten Bäumen. Uebrigens will man doch die Bemerkung gemacht haben, daß nur einige der frühern Pfirschensorten, die

ein dichteres am Steine anhängendes Fleisch haben, sich mit Vortheil aus den Steinen, ohne sie zu veredeln, ziehen lassen; höchstens 5 — 6 Sorten können hierher gerechnet werden, nehmlich die Zwergpfirsche, die Persianische, die Blutpfirsche, die Aprikosenpfirsche, die kleine rothe Violette, die übrigen arten aus, und werden ungenießbar; selbst die Bäume der erst genannten Sorten sind meistens von geringer Dauer [28]).

Das Veredeln der Pfirschbäume ist immer nothwendig, sobald man schöne und große Früchte haben will. Es geschieht gewöhnlich durch das Pfropfen und durch das Okuliren. Das Pfropfen wird seltener angewendet, denn es macht nicht nur einen schlechten Baum, sondern ist auch bey Pfirschen, wie bey Aprikosen, unsicher; indem gern manche Pfropfreiser ausbleiben. Will man aber durchaus das Pfropfen der Pfirschenbäume versuchen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser sondern nur ein einziges auf den Stamm ansetzet, und nebst diesem lieber noch ein Mirabellen-, ein Renklodenreis, oder ein Reis von einer guten Pflaumensorte zugleich beyfüget; denn mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch den Vortheil einen andern guten Fruchtbaum zu erhalten. — Am gewöhnlichsten werden die Pfirschenbäume durch das Okuliren fortgepflanzt und veredelt; wo dann das Okuliren aufs schlafende Auge im August vor allen den Vorzug verdienet. Das Okuliren geschieht auf die gewöhnliche Methode, und da ich gegenwärtig kein systematisches Handbuch der Gärtnerey liefere, so darf ich dieselbe ohne weitere Erklärung als bekannt voraussetzen; nur hat man bey den Pfirschen darauf zu sehen, daß das Auge so tief bey der Erde, als nur möglich, eingesetzt werde, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erziehen könne; denn da man um schöne Früchte zu erhalten, den Pfirschenbaum meistens an Spalieren zieht, und da ferner dessen Früchte sehr saftreich sind, daher auch zu ihrer vollkommenen Reife viel Sonne erfordern, diese aber unten an der Erde am stärksten wirkt, so sind die niedrigstämmigen allen übrigen vorzuziehen. Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dicksten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlern Gegend man gern solche Augen wählet, die gedoppelt sind, und ein Blüthen- nebst einem Holzauge haben. — Man kann die Pfirsche auf viererley Arten von Wildlingen okuliren; auf Pfirschenkernstämme, auf Mandeln, auf Pflaumen- und Aprikosenbäumchen. Das Okuliren auf Pfirschenwildlinge giebt zwar sehr schöne gesunde Bäume und vortreffliche Früchte; allein man bedient sich desselben doch selten, theils

---

28) Eine ausführliche Naturgeschichte des Pfirschenbaumes, nebst der Beschreibung der Art ihn zu behandeln, findet man: in Sickler's deutschem Obstgärtner 9. u. 10. Bande, überall zu Anfang eines Stückes fortgesetzt.

weil es schwer hält, einen hinlänglichen Vorrath dieser Wildlinge zu ziehen, theils weil dergleichen Bäume dann dem Harzfluße sehr unterworfen sind, theils aber auch aus Vorurtheil der Gärtner, welche geradezu behaupten, daß Pfirschen auf Pfirschenwildlinge okulirt nicht gut fortkämen. Allein wenn gleich das Okuliren auf Pfirschenkernstämme, wie die Erfahrung lehret, um Zwergbäume zu ziehen, nicht viel taugt, so möchte es doch bey der Zucht der hochstämmigen Pfirschenbäume, vor allen andern den Vorzug verdienen. Hr. Stiftsamtmann Büttner zu Halle lehrt uns auch, durch eine vieljährige Erfahrung bewiesen, wie man gute und bald tragende Pfirschenbäume erziehen könne 29); die Hauptsache seines Verfahrens aber besteht darin, daß man die Pfirschen wieder auf Kernstämme von Pfirschen okulirt, und sie unbeschnitten fortwachsen läßt, als wodurch der Harzfluß verhindert, und doch der natürliche starke Trieb der Pfirschen erhalten werde; ein offenbarer Beweis, daß das Okuliren der Pfirschen wieder auf Pfirschenwildlingen nicht geradezu zu verwerfen ist. — Das Okuliren auf Mandelstämme verdient in einem leichten, lockern, kiesigen und sandigen Boden, wenn er nur hinlängliche Tiefe hat, den Vorzug; denn die Wurzel dieser Baumart dringt ziemlich tief in den Boden, wo sie daher Nahrung und Saft genug erhält, um den Baum gegen alle Austrocknung zu schützen. Alle Sorten von Pfirschen kommen auf denselben gut fort, die Früchte werden delikater, und es bleibt beynahe kein einziges Okulirauge aus; überdies sind die Mandelwildlinge, ihres schnellen Wuchses wegen, ohne viele Mühe in den Baumschulen zu ziehen, und schon im zweyten Jahre zum Beäugeln zu gebrauchen, folglich wird es gewiß nicht so leicht an dergleichen Kernstämmen fehlen können. Von der andern Seite ist aber auch das Unangenehme in Anschlag zu bringen, daß, wenn man Pfirschen auf Mandelbäume okulirt, der Boden ausgesucht seyn, und die zuvor genannten Eigenschaften an sich haben muß, wo hingegen der Pflaumenbaum mehrere Arten von Erdreich verträgt; ferner weiß man, daß der Stamm und die Wurzel des Mandelbaumes gegen die Kälte viel empfindlicher sind, als die des Pflaumenbaumes; endlich ist er überhaupt auch zärtlicher und dem Harzfluße mehr unterworfen. — Das Okuliren auf Aprikosenstämme hat zwar das Gute, daß die Pfirschen dadurch von vorzüglicher Güte werden; allein durch die Zusammenkunft dieser beyden, für unser Klima so zärtlichen Holzarten, wo wir öfters eine sehr strenge Winterkälte, und im Frühlinge noch spät starke Nachtfröste haben, sind dergleichen Bäume von keiner Dauer, und dem Verluste leichter als alle übrigen unterworfen. Hr. Graf von Schulenburg verfährt nach einer eigenen Methode 30), indem er Pfirschen auf junge Pflaumenstämmchen in Mistbeeten okulirt, wo sie

---

29) Eickler's deutscher Obstgärtner, 9. Band, Seite 109.

30) Ebendaselbst, 15. Band, Seite 401.

schnell und gut anschlagen, auch von der Kälte nicht leiden, und diese Art zu verfahren, könnte man auch beym Okuliren auf Aprikosenstämme mit Vortheil nachahmen. — Das Okulieren auf Pflaumenstämme ist das gebräuchlichste. In einem schweren, fetten oder lehmigen, nur nicht zu trockenen Boden schlagen die Pflaumenstämme am besten an, obschon sie übrigens auch in einem jeden Lande fortkommen; denn ihre Wurzel erfordert keine große Tiefe, und sie findet auch in wenig Erde hinlängliche Nahrung. Sie wachsen zwar etwas langsamer als Mandelstämme, aber der Pflegling wird viel dauerhafter, er widersteht dem Froste besser, treibt im Frühlinge später auf Blüthe und Frucht, was für unsern Himmelsstrich sehr viel Vortheil bringt; indem die Frühlingsfröste nicht so nachtheilig auf sie einwirken können, so daß dieser Wildling bey uns vor allen andern den Vorzug verdienet. Hr. Miller räth [31]) bey Veredlung der Pfirschen auf Pflaumen, Stämme von der weißen Birnpflaume oder der Muschelpflaume zu gebrauchen; indem er sie für die zwey besten Sorten hält, um Pfirschen und Nektarinnen darauf zu okuliren; für einige zarte Pfirschensorten aber, glaubt er, müsse man Mandel- und Aprikosenstämme haben, weil sie, nach seiner Erfahrung, auf Pflaumenstämmen nicht gut fortkommen sollen. Im allgemeinen wählet man gern Frühpflaumen zu diesem Geschäft, und da bey denselben der Saft gegen den Herbst zu eher zurücktritt, als bey späten Pflaumen, oder bey Aepfel und Birnen, so darf man die Zeit zum Okuliren nicht versäumen, sondern man muß selbes im August oder September, da sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holz lösen, vornehmen. Will man aber in jährige Schößlinge okuliren, so soll es später geschehen, weil sonst die Augen bey einem feuchten warmen Herbste noch austreiben, und dann in der Folge bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren. Uebrigens lehrt die Erfahrung, ohne daß man den Grund davon anzugeben weiß, daß die Violettren- und Chevreusen-Sorten der Pfirschen auf den gelben kleinen Frühpflaumen, oder den sogenannten Spillingen, am besten gedeihen; die meisten übrigen auf der Haberpflaume, auf der St. Julians- oder Hundspflaume. Indessen so werden, mit einem guten Erfolg, alle Pfirschensorten ohne Unterschied auf den schwarzen Damascener Pflaumenbaum, auf die Crisette, oder noch besser auf den St. Julian okulirt und auch gepfropft. — Auch auf Weidenbäume soll man Pfirschen okuliren können, und man will behaupten, daß die Früchte dabey sehr groß, nur etwas wässerig an Geschmack würden; allein Hr. Haase zu Kaufungen hat es auf 6 verschiedenen Weidenarten versucht, aber auch nicht ein Auge davon gebracht [32]). — Noch muß ich erinnern, daß, wenn ein Pflaumenwildling zu einem hochstämmigen Pfirschenbaum okulirt werden soll, man nie das Auge am Schafte

---

31) Gärtner-Lexicon III. Th. Seit. 475.

32) Sickler's deutscher Obstgärtner, 12. Band, Seit. 105.

einsetzen dürfe; sondern man lasse den Baum erst eine Krone machen, und beäugle dann seine Kronäste. Durch dieses Verfahren werden zwey unangenehme Vorfälle vermieden, nehmlich das Ueberwachsen des Mutterstammes und der sehr schädliche, den Baum entkräftende Harzfluß; denn da, wie bekannt, der Pfirschenstamm stärker in die Dicke wächst, als der Pflaumenstamm, so verursachet dieses nicht nur allein eine Mißgestalt, sondern es wird auch dem Baume bey Winden und Stürmen nachtheilig seyn: und dann so macht das durch etliche Jahre fortgesetzte Abschneiden der Pfirschenzweige den Baum zum Harzfluße geneigt. — Endlich hat man, in der Absicht die Pfirschensorten immer mehr und mehr zu verbessern, auch Versuche angestellt, einen und denselben Baum 10 — 12mal nach einander zu pfropfen, und auf den neuen Trieb wieder frische Augen zu setzen; doch alle hierauf verwendete Mühe und Zeit haben sich weder durch Vergrößerung der Frucht, noch durch Verbesserung ihrer übrigen Eigenschaften belohnet. Vortheilhafter hingegen scheint der Versuch ausgefallen zu seyn, daß man zuerst Aprikosen auf Pflaumenstämme pfropfte, und dann auf dergleichen geimpfte Aprikosenbäume Pfirschen okulirte; wenigstens haben sich auf diese Art verschiedene Pfirschensorten, besonders die weißen, verbessert. — Man kann auch zur Unterhaltung die Pfirschbäume, wie Nelken oder Weinreben, durch Ableger fortpflanzen, indem man im Herbste oder Frühlinge einen Sommerschoß, der am tiefsten steht, auswählet, und ihn so tief als möglich, nachdem zuvor unter dem abwärts stehenden Auge, gegen den Stamm zu, ein Queerschnitt bis in die Mitte des Markes gemacht wurde, in die Erde leget und hier befestiget, bey trocknem Wetter etwas begießt, und überhaupt nach der gewöhnlichen Methode beym Ablegen verfährt. Diese Methode taugt ins Große nicht viel, und dergleichen Ableger werden nie das leisten, was von einem eigentlichen veredelten Baume zu erwarten ist.

Was die fernere Wartung und Pflege des Pfirschenbaumes betrifft, so kann ich mich hier nicht in ein genaues Detail derselben einlassen, was mich ganz von dem Plane des vorliegenden Werkes abführen würde; sondern ich glaube genug gethan zu haben, wenn ich nur das merkwürdigste derselben ganz kurz anzeige, dabey aber auf Schriftsteller hinweise, bey denen man sich genauer Raths erholen kann. — Das Versetzen der veredelten Pfirschenbäume kann, nachdem zwey Jahre nach ihrer Veredlung verflossen sind, vom November bis Ende März vorgenommen werden, es soll nur bey trockner Witterung, wo der Baum nicht zu trocken und nicht zu feucht ist, geschehen; besonders taugen zu diesem Geschäfte trübe Tage, wo die Luft still und die Kälte mäßig ist. Der Baum darf mit dem Stamme nicht tiefer, als höchstens 3 Zoll von der Wurzel an gerechnet, in den Boden eingesetzt werden, und zwar für hochstämmige in einer Weite von 18 — 24 Fuß, für Kesselbäume 9 — 12 Fuß, für Spalierbäume 12 — 15 Fuß auseinander, wobey die Gruben eine hinlängliche Tiefe und einen verhältnißmäßigen

Umfang haben müssen. Zu Montreuil 33) pflegt man auch wohl das Versetzen ganz zu unterlassen, indem die Wildlinge gleich auf der Stelle durch das Stecken der Kerne gezogen und veredelt werden, wo die Bäume selbst künftig stehen sollen. Die Wurzeln und vorzüglich die Stechwurzeln werden also nicht beschnitten, und sie können sich gleich vom Anfange an ungehindert ausbreiten, dem Baume die reichlichste Nahrung zuführen, und einen lebhaften Wachsthum unterhalten. Die Erfahrung hat immer gelehrt, daß das Beschneiden der Aeste der Pfirschenbäume Nachtheile bringe, die Wurzeln und Aeste aber stehen in einer solchen genauen Verbindung mit einander, daß man volles Recht hat, dem Beschneiden der Wurzeln einen gleichen Nachtheil, nehmlich das häufige und frühe Verderben der Pfirschenbäume, wie dem Verstutzen der Aeste und Zweige zuzuschreiben. — Das Beschneiden der Aeste und Zweige der Pfirschenbäume ist ein wahrer Mißbrauch, wodurch sehr oft die schönsten hoffnungsvollsten Bäume so lange verkünstelt werden, bis sie gänzlich absterben. Man suche die Bäume bloß von den dürren, überflüßigen Zweigen zu reinigen, und lasse die Ranken so lange wachsen, als sie wollen, und man wird weit sicherer und vortheilhafter zu Werke gehen. Die Ursache davon ist, weil man bemerkt hat, daß, so oft die Zweige ihres Uebelstandes oder der Verwirrung wegen abgeschnitten werden, sogleich immer wieder deren mehrere nachwachsen, bis endlich der erschöpfte Baum wegen Mangel des Saftes keine neuen Zweige mehr treiben kann, und der Ast absterben muß. Wer sich über den kunstmäßigen Schnitt des Pfirschenbaumes näher unterrichten will, kann sich, nebst den brauchbaren Handbüchern der Obstbaumzucht, auch bey Möller 34) und Sickler 35) Raths erholen. — Die Einrichtung der Wände, an welchen die Pfirschenbäume gezogen werden, ist keinesweges gleichgültig. Sie sind entweder Mauern, Planken oder Rohrwände mit Stacketten, an die die Zweige angebunden werden. Zu Montreuil hat man Mauern, die mit Gyps glatt überworfen sind, damit sich die zarten Fruchtzweige an den Mauersteinen nicht reiben und Schaden nehmen, und damit die Früchte durch die von solchen Wänden zurückprallenden Sonnenstrahlen desto mehr Wärme erhalten. Sie sind die besten Wände, und die französischen Gärtner versehen dieselben noch überdies mit Seitenwänden und mit einem Dache von Brettern, damit die Wärme dadurch recht zusammen gefaßt, Regen, Hagel u. s. w. davon abgehalten wird; auch erzweckt man noch durch die obere Bedachung, daß die

---

33) Sickler's deutscher Obstgärtner, 8. Band, Seit. 25 — 106. u. f. 10. Band, Seit. 198; und 13. Band, Seit. 302.

34) Georg. Friedr. Möller, Anleitung, wie die Pfirschenbäume zu schneiden. 2. Auflage, Frankfurt, 1756.

35) A. a. O. 10. Band, Seit. 65.

frühen und heftigen Triebe des Saftes, die sich immer zuerst an den obersten Spitzen der Zweige äußern, verzögert und in die übrigen Aeste und Augen gleicher vertheilt werden; alle Knospen schlagen dann fast zu gleicher Zeit aus, und die obern Zweige, die sonst zu geschwind in den Trieb kommen, leiden von den Frühlingsfrösten keinen Schaden. Sie vermeiden dabey alles Gittwerk, weil sie glauben, daß die daran befestigten Aeste und Zweige den Zugwinden, den kalten Nordwinden und den Frühlingsfrösten mehr ausgesetzt seyen; auch daß die Insekten, Schnecken, Ohrwürmer und Raupen, wodurch Blätter und Früchte häufig beschädigt werden, sich in denselben eher aufhalten können 36). Das Anbinden der Zweige mit Weiden, die, wenn sie einmal von Sonne und Luft ausgetrocknet sind, nicht mehr nachgeben, in die weiche Haut der Aestchen tief einschneiden, und so den Umlauf des Saftes hemmen, verursachet, wie man leicht einsehen kann, einen nicht unbeträchtlichen Nachtheil; sind sie aber zu locker angebunden, so werden die Aestchen vom Winde darin bewegt, die Knospen brechen ab, oder es wird wenigstens die Rinde abgerieben. Die Gärtner in Montreuil pflegen deswegen zum Befestigen ihrer Pfirschenbäume schmale Streifen von wollenem Tuche zu gebrauchen, anstatt deren wir uns auch leinener Bänder von der Breite eines Fingers, oder des Bastes bedienen können. — Das Begießen haben die Pfirschenbäume nur im Sommer, bey anhaltender heißer und trockener Witterung nothwendig; am besten geschieht es zur Abendzeit. — Ueber den Harzfluß den Brand und andere Krankheiten des Pfirschenbaumes, denen durch Verkleben mit Baumwachs, durch Aufschläge, Umarbeiten und Düngen des Bodens u. s. w. gewehret wird, findet man bey Sickler 37) näheren Unterricht.

Der Gebrauch der Pfirschen als einer der vorzüglichsten Obstsorten zum Nachtisch ist hinlänglich bekannt. Man speiset sie meistens roh, und dazu scheinen sie, wenigstens die guten Sorten, auch allein bestimmt zu seyn; sie sind wohlschmeckende niedliche und gesunde Früchte, die alle Eigenschaften eines jeden andern vortrefflichen Obstes an sich haben, wenn man sie anders recht reif und mäßig genießt. Sie kühlen, reizen etwas auf den Stuhlgang, nähren aber nur wenig; unmäßig genossen verursachen sie Kälte im Magen, Bauchgrimmen und Durchfall, besonders wenn derjenige, der sie zu sich nahm, schon vorher einen schwachen oder verdorbenen Magen gehabt hat. Inzwischen so mögen auch die schlimmen Zufälle, die man bisweilen in unsern Gegenden auf den Genuß der Pfirschen erfolgen sieht, nicht nur allein von dem Uebermaße, sondern

---

36) Die Einrichtung mit Rohrwänden nach holländischer Sitte, von Schreiner; in Sickler's deutschem Obstgärtner 15. Band, Seite 401.

37) Sickler's deutsch. Obstg. 10. Band, Seite 193 und 261 u. f.; insbesondere um die Pfirschen vor Insekten zu schützen, ebendaselbst Seite 325.

vielmehr daher kommen, daß nur schlechtere nicht ganz reife Sorten verspeist wurden, welche allerdings eine saure Schärfe bey sich führen, die den Magen angreift und nebst Blähungen, auch die zuvor genannten Zufälle erregt. — Gekocht, oder sonst auf was immer für eine Art zubereitet, verlieren sie ihren angenehmen Geschmack. Nur die schlechten, späten und auf hochstämmigen Bäumen gewachsenen Pfirschen, die zum Rohessen zu sauer sind, werden, nachdem sie vorher geschälet, von einander geschnitten und vom Kern befreyet worden, mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmt und Zitronenschalen in einem Tiegel gedämpft. Zum Trocknen oder Backen taugen die meisten, ihres vielen Saftes wegen, nicht, und gemeiniglich wird nur die Blutpfirsche (Sanguinole) dazu gebraucht. Zum Einmachen mit Zucker, oder zur Bereitung der Pfirschenkompote pflegt man bloß die noch grünen, härtlichen und nicht vollkommen reifen zu wählen. In Frankreich macht man die Pfirschen auch mit Branntwein ein; aber sie sind hart, und haben einen etwas strengen herben Geschmack. — Um jedoch bestimmen zu können, welche Pfirschensorten überhaupt unter die guten gerechnet werden, so will ich jetzt die allgemeinen Merkmahle der Güte einer Pfirsche anführen. Eine gute zum Verspeisen taugliche Pfirsche muß, nach Maßgab ihrer Sorte, die gehörige Größe haben; ungewöhnliche Größe und Dicke, oder unproportionirte Kleinheit sind Zeichen, daß ihr Geschmack nicht viel taugt. Ferner muß eine gute Pfirsche eine feine und dünne Haut haben, die sich leicht vom Fleische abziehen läßt; Pfirschen, die von Natur aus nicht glatt sind, sollen nur mit einer mittelmäßigen Wolle bedeckt seyn. Das Fleisch muß fein, fest, etwas faserig, vollsaftig seyn, sich leicht vom Steine lösen, und auf der Zunge bald zerfließen. Der Saft habe nebst einer angenehmen Süßigkeit auch einen erhabenen Weingeschmack, der in einigen Pfirschen zugleich parfumirt ist; der Stein sey klein. Pfirschen hingegen, deren Fleisch weich, gleichsam teigartig oder mehlig, trocken, grob und zähe ist, und die einen herben Geschmack haben, taugen nichts. Die beste Zeit eine Pfirsche abzupflücken ist, wenn sie nur noch wenig am Stiele hängt; läßt sie sich aber mit sammt dem Stengel abbrechen, so hat sie ihre vollkommene Reife noch nicht. Fällt sie von selbst ab, so ist sie überreif, und hat gewiß schon einen Theil ihrer Güte verloren; doch die glatten oder nackten Pfirschen machen hier eine Ausnahme, denn diese sind desto besser, je reifer sie sind, und können vom Baume abfallen, ohne daß dieses ein Beweis ihrer verlornen guten Eigenschaften wäre. Pfirschen mit den jetzt aufgezählten Merkmahlen gehören unter die delikatesten Früchte, nur ist dabey zu bedauern, daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife nur auf wenige Tage beschränket; sie also nur als Sommer- und Herbstobst betrachtet werden können, und zwar bloß für so lange, als das allmählige Reifwerden der verschiedenen frühern und spätern Sorten dauert. Bey den Pfirschen kommt in Rücksich auf ihre Erhaltung sehr viel darauf an, wie die Früchte vor und nach ihrer Reife behandelt werden. Gewöhnlich hat man die

üble Gewohnheit, daß man die reifen Früchte zu hart angreift, auch wohl gar ein wenig drückt, um sich von ihrer Reife völlig zu überzeugen. Dieses ist aber den Früchten in Ansehung ihrer Dauer höchst nachtheilig, denn sobald ihr zartes Fleisch nur im geringsten eine Quetschung erhält, so entsteht dadurch eine Fäulniß, und die Frucht verdirbt in kurzer Zeit; aus dieser Ursache müssen auch die Früchte, welche von dem Baume abfallen, sogleich gespeist werden. Das Schädliche des Abfallens kann man dadurch hindern, daß man nehmlich, sobald die Früchte zu reifen anfangen, nahe unter denselben ein Netz, oder ein Tuch von 1 — 2 Fuß breit, so weit die Zweige reichen, ausspannet, auf das die Früchte, anstatt auf die harte Erde, fallen. Wenn die Pfirschen beym Abnehmen vom Baume nicht beschädigt wurden, so kann man sie doch einige Tage in einem Gewölbe gut erhalten; sie dürfen aber nicht nahe an einander, noch viel weniger auf einander liegen, sondern sie müssen einzeln an einen trocknen Ort gelegt werden. — Die Blüthen geben den Bienen Stoff zu Wachs und Honig.

In der Heilkunst ist der Pfirschenbaum mit seinen Theilen wenig in Gebrauch. Die Blüthen, welche ganz mit sammt dem Kelche zum Arzneygebrauche eingesammelt werden müssen, haben so wie die Blätter einerley Arzneykräfte; sie besitzen beyde nebst der Bitterkeit auch noch gewisse aromatische Bestandtheile, und kommen an Geschmack als auch an Geruch der Kirschlorbeer, oder wenn man lieber will der bittern Mandel nahe. Daß in dieser Familie ein gewisses Gift verborgen liege, ist durch Beyspiele hinlänglich erwiesen, wovon ich auch schon oben bey der bittern Mandel gesprochen habe. Was die Pfirschenblüthen insbesondere betrifft, so geben sie in Wasser destillirt, ungefähr den 7. Theil des Gewichtes eine weiße, süße, wie Pfirschenmandel riechende Feuchtigkeit, welche, wenn sie einer andern ansehnlichen Menge Flüßigkeit zu einigen Tropfen beygemischt wird, derselben ihren Geruch und Geschmack mittheilet. Uebrigens haben sowohl die Blüthen als die Blätter eine gelinde abführende Kraft, so daß man letztere wirklich anstatt der ausländischen Sennesblätter gebrauchen könnte; sie reinigen den Leib, tödten die Würmer, und werden daher vorzüglich bey Kindern mit Nutzen gebraucht; zu welchem Endzwecke ein Trank von Blüthen und zarten Blättern, wozu von frischen Blättern eine halbe Unze, von getrockneten aber nur ein Quentchen mit einem Pfunde kochendem Wasser aufgegossen wurde, löffel- oder schälchenweise, nach Verhältniß des Alters des Patienten genommen wird. Die englischen Aerzte Coste und Willemet [38]) haben über die Kräfte dieses Arzneymittels an 50 Menschen Versuche angestellt; und die Art dasselbe anzuwenden ist folgende: Im Frühjahre wer-

---

38) Essais de matiere med. indigene p. 32.

den die zarten Blätter sorgfältig getrocknet, und ½ Pfund gemeines Wasser zu anderthalb Quentchen, oder ein Pfund Wasser zu einer halben Unze derselben die Nacht über kalt aufgegossen; in der Frühe des andern Tages läßt man die Mischung 2 — 3mal aufwallen, man seiht die Flüßigkeit ab, und giebt Pfirsichblüthsyrup zu einer Unze, oder in Ermangelung dessen eben so viel Honig hinzu, und läßt es auf einmal austrinken. Wenn frische Blätter genommen werden, so ist eine doppelte Dosis derselben nothwendig; auch die im Herbste gesammelten Blätter sind nicht so wirksam. Für mit Spulwürmern behaftete Kranke soll dieses Arzneymittel vortreffliche Dienste leisten; auch die getrockneten und zu Pulver zerstossenen Blüthen, zu 1 — 2 Skrupel mit einem wässerigen Aufguße der Knospen sollen dieselbe Wirkung hervorbringen, und schon Boulduc scheint die wurmtreibende Kraft der Blüthen und Blätter des Pfirschenbaumes gekannt zu haben. Nach Bischops Beobachtungen 39) sollen die Pfirschenblätter auch bey Harnbeschwerden Nutzen schaffen; zu diesem Ende ließ er eine Unze getrockneter Pfirsichblätter in einem Quart-Wasser bis auf 1½ Pinte einkochen, und täglich eine Pinte 40) davon trinken, wodurch Stein und Gries ausgeleert wurden. Hr. White beobachtet dabey eine andere Methode: er pflegt nehmlich ungefähr 30 — 40 junge beynahe ausgewachsene Blätter mit so viel kochendem Wasser, als 3 — 4 mäßige Tassen betragen, aufgießen zu lassen, und giebt des Morgens und Abends eine solche Portion zu trinken. Einige Menschen giebt es, die sich des verdünnten Aufgußes auf Pfirschenblüthe anstatt des chinesischen Thees bedienen, man darf ihn aber nicht zu stark machen, wenn er wegen seiner Bitterkeit nicht mißfallen soll; daher läßt man in manchen Gegenden sogar Milch mit Pfirschenblättern aufkochen, um den Geschmack zu verbessern. In den Apotheken hat man auch zwey Präparate von den Pfirsichblüthen, ein abgezogenes Wasser und einen Syrup; ersteres enthält nach chymischen Versuchen etwas Blausäure unter seinen Bestandtheilen, und letzterer wird aus einem Aufguße mit kochendem Wasser über frische Blüthen und mit Zucker bereitet. Er dienet als Zusatz zu abführenden Mixturen, und bey Kindern kann er auch, für sich allein theelöffelweise genommen, zum Erbrechen reizen, den Stuhlgang befördern, und die Würmer vertreiben. Die Pfirschen selbst wurden, wenigstens in ihrem wilden unveredelten Zustande, von den alten Aerzten, wie ich schon Anfangs erinnerte, für giftig gehalten, was aber durch eine Verwechselung der Namen entstanden zu seyn scheinet, und in der Erfahrung keinen Grund hat; späterhin glaubten auch noch die Aerzte aus der Salernitanischen Schule, daß ein häufiger Genuß der Pfirschen Melan-

39) Medical Facts and Observations Vol. VIII.

40) Ein Quart hält zwey Pinten; eine Pinte 29½ franz. Kubikzoll.

cholie verursache. Dr. Murray 41) sagt nur, daß auf einen zu unmäßigen Genuß derselben Blähungen, Schwäche der ersten Wege und Diarrhöen erfolgen; und Freyherr van Swieten empfiehlt sie in inflammatorischen Krankheiten, in Gallenfiebern, entweder für sich allein oder mit Gerstendekokt abgekocht als ein kühlendes und zuträgliches Arzneymittel. Die Mandel des Steines, welche mit ihrem bitterlichen Geschmacke den Kirschkernen gleichkommt, wird jetzt gar nicht gebraucht, obschon sie übrigens, wie alle Saamenkerne der Art, ihres öhligen Bestandtheiles wegen, als erweichend, schlüpfrig machend und lindernd angesehen und zu Emulsionen verwendet werden könnte; sie sollen auch wurmtreibende und den Harn befördernde Arzneykräfte besitzen, die aber bloß problematisch und keinesweges durch die Erfahrung bestättiget sind.

Varietäten der Pfirschen.

Die Sorten oder Varietäten der Pfirschen sind sehr mannigfaltig; aber es fehlet noch zur Zeit an einem geübten und erfahrnen Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, um eine eigentliche, botanisch richtige Familien-Klassifikation herauszubringen. Doch dazu würde ein eigener Pfirschengarten, wo sie sämmtlich erzogen und verschiedene Jahre hindurch, in ihrer Verwandtschaft unter einander, besonders nach ihrer Blüthe, beobachtet, die einzelnen Sorten nach ihren Abstammungen abgetheilt, und ihre Charakteristik festgesetzt werden könnte. Die Haupteintheilung der Sorten wird bis jetzt theils von der Beschaffenheit der Haut, theils von dem am Stamme entweder fest anfitzenden oder sich leicht ablösenden Fleische hergenommen; hierüber findet nun nach französischen Benennungen, weil wir noch keine feststehenden deutschen haben, folgende Abstufung statt: Pfirschen, die wollig sind, und deren Fleisch sich vom Steine ablösen läßt, nennt man Peches; Pfirschen, die wollig sind, und deren Fleisch sich vom Steine nicht ablösen läßt, nennet man Pavies; Pfirschen, die nicht wollig sind, sondern deren Haut glatt oder nackt ist, wo sich das zwar feste Fleisch dennoch vom Steine ablöset, heißen Nectarines; endlich Pfirschen, die nicht wollig, sondern glatt und nackt sind, und deren Fleisch sich vom Steine nicht lösen läßt, heißen Brugnons. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird; denn ein Kern von einer glatten Pfirsche erzeugt keine wollige, und ein Kern einer wolligen keine glatte Pfirsche. Einige nehmen noch mehrere Haupteintheilungen an, indem sie den Geschmack der Mandeln des Steines auch als einen Eintheilungsgrund der Pfirschen ansehen; allein dieser wechselt, und ist nicht beständig, er ist meistens bitter, aber das

41) Apparatus medicaminum. III. Tom. pag. 244.

Mehr oder Weniger dieser Bitterkeit läßt sich keinesweges nach feststehenden Merkmahlen bestimmen. — Die einzelnen Sorten oder Varietäten unterscheiden sich durch ihre Größe, Form und Gestalt, Farbe der Haut und des Fleisches, durch ihren Geschmack, durch die Zeit der Reife, durch die Tiefe der Furche oder Rinne, die die Frucht theilet, von einander. Doch alle diese Merkmahle sind zum Theil unbeständig, daher dann auch bey der Beschreibung und Aufzählung der einzelnen Sorten Verwirrung und Verwechselung der Namen häufig entstehen, so daß oft dieselbe Pfirsche unter verschiedenen Namen mehrmal vorkömmt. Besonders verfallen diejenigen oft in diesen Fehler, die die Anzahl der Sorten zu sehr vervielfältigen, und wegen der mindesten zufälligen Abweichung von der gewöhnlichen Form u. dgl. so gleich eine neue Sorte entdeckt haben wollen. — In der National-Baumschule zu Paris (Jardin des plantes national) sollen, wie Hr. Sickler versichert, 60 Pfirschensorten vorkommen. Quintinye hat, die Pavies und Brugnons nicht mitgerechnet, 32 Sorten; und Lueder nach Abercrombie zählt 67. Salzmann königl. Preußischer Hofgärtner zählt 57, und Duhamel 43 Sorten, von denen er auch 32 durch schöne Zeichnungen sinnlich darstellet. Hr. Bufret nimmt nur 12 Arten an, und er läßt die übrigen bloß für zufällige Abänderungen nach Farbe und Größe gelten, wovon ersteres von mehr oder weniger Sonne, letzteres vom Boden und dem Wildlinge, auf dem das Veredeln vorgenommen wurde, abhänge; denn auf Mandeln veredelt, würden, wie die Erfahrung lehret, die Pfirschen immer größer, als auf Pflaumen.

Das Schema der Klassifikation der Pfirschensorten ist nach Hrn. Christ [42]), welcher 40 Sorten annimmt, folgendes: I. Wollige. A. Pfirschen, deren Stein sich vom Fleisch löset (Ablösige. Peches). a. Gefärbte; α. mit schmelzendem Fleisch: als 1) die Genuefer Pfirsche (Peche de Genes), 2) die große Prinzessinnpfirsche (Grolse Mignonne), 3) die rothe Magdalene (Madeleine rouge), 4) die doppelte Montagne (Double Montagne), 5) die Edelpfirsche (Noble Peche), 6) der Burdiner (Bourdine), 7) die Kanzlerpfirsche (Chanceliére veritable), 8) die Maltheserpfirsche (Peche de Malthe), 9) die frühe Purpurpfirsche (Pourprée hative), 10) die Venuspfirsche (Teton de Venus), 11) König Georgspfirsche (Double Swolisch), 12) die Sanftfärbige (Teint doux), 13) die weinhafte Frommentinerpfirsche (la Vineuse de Fromentin), 12) die rothe Frühpfirsche (Avant-Peche rouge), 15) die gelbe Pfirsche (Alberge jaune), 10) die schöne Peruvianerinn (Belle Chevreuse), 17) die große Blutpfirsche (Cardinal Furstenberg);

42) J. L. Christ, Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Dritte verbess. Ausgabe, m. K. Frankfurt am Mayn, 1804. 8. Seite 639. — Eines der besten Werke über Obstcultur.

β mit festem Fleisch: 18) die Galante (Galante), 19) die Wunderschöne (Admirable), 20) die kleine Lieblingspfirsche (Petite Mignonne), 21) die Persische Pfirsche (Persique), 22) die Portugiesische Pfirsche (Peche de Portugal), 23) die Schöne von Vitry (Belle de Vitry), 24) die wollige Nivette (Nivette veloutée), b. Ungefärbte; α. mit schmelzendem Fleisch: 25) die weiße Frühpfirsche (Avant-Peche blanche), 26) die weiße Magdalene (Madeleine blanche); β. mit hartem Fleisch: 27) die Pfirsche mit gefüllter Blüthe (Pecher à fleurs doubles). B. Pfirschen, deren Stein am Fleisch angewachsen ist. (Nicht ablösige. Pavies) a. Gefärbte: 28) der monströse Härtling (Pavie monstreuse); b. Ungefärbte; 29) die große Charlestowner Ananaspfirsche, 30) die kleine Charlestowner Ananaspfirsche. — II. Glatte oder nackende Pfirschen. A. mit ablösigem Stein (Violetten Violettes). a. mit schmelzendem Fleisch: 31) die Goldnectarine (the Gold-Nectarine), 32) die weiße Nectarine (the white Nectarine), 33) die Kirschpfirsche (Peche Cerise), 34) die kleine frühe Violette (Petite Violette hative), 35) die große rothe nackende Frühpfirsche (Grofse Violette hâtive); b. mit hartem Fleisch: 36) Newingtons Nectarine (Brugnon de Newington d'Angleterre), 37) die gelbe glatte Pfirsche (Jaune lisse). — B. mit nicht ablösigem Stein (Brugnons); a. mit hartem Fleisch: 38) die violette Brugnon (Brugnon violette) 39) der violette Muskateller (Brugnon violet musqué); b. mit weichem Fleisch: 40) die späte Violettpfirsche (Violette tardive). — Dieses wäre das vollständige Verzeichniß der Pfirschen nach Hrn. Christ; allein wer für seinen Hausgarten eine Auswahl treffen will, um vom Anfange der Pfirschenzeit bis zum Ende derselben die besten und schmackhaftesten Früchte zu haben, der kann folgenden den Vorzug geben, und er wird dabey vollkommen seinen Zweck erreichen: Petite Mignonne. grofse Mignonne, Madeleine rouge, Galante, Teton de Venus, Peche d'Italie, Violette hative, Bourdine, Chevreuse, Pourprée, Persique, Admirable, Bellegarde, Royale, Nivette, Pavie de Pomponne. — Wir wollen nun die vorzüglichsten derselben, von denen wir auch hier Abbildungen liefern, näher beschreiben.

Große Prinzessinpfirsche; auch große Mignonne, große Lieblingspfirsche, Lackpfirsche. Lat. Persica flore magno, fructu globoso, pulcherrimo, sature rubro. — Franz. Mignonne; grofse Mignonne; Veloutée de Merlet. — Engl. grofse Mignon. — Holl. Lakpersik. — Ital. Pesca gentile grofsa. — Span. Minona gruesa. — Man sehe die 270. b. Tafel Fig. 2. — Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Wolle; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Winterseite hellgrün ins Gelbe fallend, bieweilen aber hellroth und gelbgefleckt. Das Fleisch ist weiß, auf der Sommerseite unter der Haut rosenfarb, schmelzend und delikat; der

Tab. 270. a

Die doppelte Montagne.

Tab. 27 o d.

Rothe Magdalenenpfirsche

Saft gezuckert, weinig, parfümirt. Der Stein ist mittelmäßig groß, und es bleiben gemeiniglich beym Zertheilen der Frucht Stücke von Fleisch daran hängen. Sie reift Ende Auguste, bis in die Mitte des Septembers 45).

Rothe Magdalene. Lat. Persica flore magno, fructu paululum compresso; cortice rubro, carne venis rubris muricata. — Franz. Madeleine rouge; Madeleine de Courson; Melcaton. — Engl. red Magdalen. — Holl. Mirlicotons. — Ital. Maddalena rosa. — Span. Magdalena encarnada. — Man sehe die 270 d. Tafel. — Eine Pfirsche vom ersten Rang; sie ist rund, die Grundfarbe, von der man aber oft wenig sieht, zitronengelb, darauf schön roth und auf der Sonnenseite dunkel blutroth. Das Fleisch ist weiß, um den Kern roth, schmelzend, vom Steine ablösig, mit einem überflüßigen gezuckerten, gewürzhaften Saft, von einem erhabenen Geschmack. Sie wird zu Ende Augusts oder Anfangs Septembers reif. — Man hat auch eine späte Spielart dieser Pfirsche, die erst im October ihre vollkommene Reife erhält 44).

Doppelte Montagne. — Franz. double Montagne; la Montauban. — Man sehe die 270. f. Tafel. — Sie ist groß rundlich, mit einer tiefen Furche, auf der Sonnenseite dunkelroth, verliert sich zu beyden Seiten ins Hellrothe, und endiget sich auf der Winterseite weißgelb, mit rothen Punkten bestreut. Das Fleisch ist vom Steine ablösig, gelblich, fein, und hat einen gezuckerten erhabenen Saft. Der Baum trägt heißig, und die Früchte werden zu Ende des Augusts reif 45).

Der Burdiner; auch die Bourdine, der Narbonner. — Lat. Persica flore parvo, fructu globoso, pulcherrimo, atrorubente. — Franz. Bourdine; le Bourdin; la Bonne; Narbonne. — Engl. Bourdine. — Man sehe die 270. m. Tafel. Fig. 2. — Diese Pfirsche hat ihren Namen von einem Landmanne zu Montreuil, Namens Bourdin, der sie am ersten gezogen hatte. Bisweilen kommt sie auch unter der Benennung Royale vor. Sie scheint durch die Zusammenimpfung der Mignonne und der Purpurpfirsche entstanden zu seyn. Die Blumen sind klein fleischfarb mit Carmin eingefaßt; die Frucht ist ziemlich groß, fast rund, mit einer breiten, flach

---

43) Duhamel II. Th. No. 14. Taf. 10, Seite 69. — Pomon. Francor. von Mayer II. Th. Seite 233. Taf 7 und 9.

44) Ebendaselbst No. 10. Taf. 7. Seite 66. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 339. Tafel 10.

45) Sikler's deutscher Obstgärtner 13. Band, Seite 354.

ausfehenden Furche, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens hochgelb mit rothen Punkten, auf der Winterseite grüngelb. Die äußere Haut ist dünn, mit einer festen zarten Wolle besetzt, und sie läßt sich leicht abziehen. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß, um den Stein schwach roth, nur bey recht reifen, stark in der Sonne gehangenen Früchten etwas dunkelroth, es löset sich vom Stein; sie hat einen weinigen Saft und einen erhabenen herrlichen Geschmack. Dieser Baum ist sehr fruchtbar, und schickt sich vor andern zum Hochstamm. Pfirschen von dieser Sorte, die an einem Hochstamme gewachsen und vollkommen reif geworden sind, gehören zuverläßig unter die vortrefflichsten. Am Geländer soll die Frucht nach Hrn. Meyers Behauptung weder so groß noch so gewürzhaft werden; Hr. Duhamel aber behauptet das Gegentheil. Uibrigens da der Baum sehr tragbar ist, so soll man, um schöne und große Früchte zu erhalten, um Johannis alle kleinen, schlechten, zu dicht beysammenstehenden oder zu überflüßigen Früchte ausbrechen. Die Früchte werden vom Anfange bis zur Hälfte des Septembers reif 46).

Die frühe Purpurpfirsche. — Lat. Persica fructu globoso æstivo, obscure rubente, carne aquosa suavisima. — Franz. Pourprée hative; veritable Pourprée hative à grandes fleurs. — Engl. early Purple. — Dän. tidlige purpurfarvede Fersken. — Man sehe die 270. i. Tafel. — Sie gehört unter die Pfirschen vom ersten Rang; sie ist ansehnlich groß, fast ganz rund, mit einer feinen dichten Wolle besetzt, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb, stark roth punktirt; sie hat ein zartes, weißes, schmelzendes vom Steine ablösiges Fleisch, das am Stein etwas roth ist. Sie besitzt einen erhabenen weinigten herrlichen Geschmack; und wird nach der Mitte des Augusts, gewöhnlich erst in den letzten Tagen desselben reif 47).

Die Venuspfirsche; auch Venusbrust. — Lat. Persica flore parvo, fructu vix globoso, dilute rubente, papillato, carne gratisima. Franz. Teton de Venus. — Engl. Teton; Venus; Venus nipple peach. Dän. Venusbryst. — Man sehe die 270. n. Tafel. — Der Baum dieser Sorte zeichnet sich vor vielen andern Pfirschbäumen durch eine kräftige und üppige Vegetation aus; der Stamm ist hoch, stark, die Aeste können sehr lang gezogen werden, und breiten sich gabelförmig sehr weit

---

46) Duhamel II. Th. No. 16, Taf. 12. Seite 70. — Pomona Francon. II. Th. No. 16, Taf. 15. Seite 347. — Sickler's deutscher Obstgärtner 9. Band, Seite 329. Taf. 14.

47) Duhamel II. Th. No. 15. Taf. 11, Seite 70. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 332. Taf. 9.

Tab. 2, f. 1.

Veritable Pourprée hative.

Tab: 270. n.

Die Venusbrust.

Tab 270. c.

Saffrangelbe Pfirsche.

aus; man hat Bäume, die auf 600 Stück gut ausgewachsene Pfirschen tragen. Die Früchte sind die schönsten unter allen Pfirschen, mittelmäßig groß, nicht ganz rund, mit einer seichten Furche, die am Stiel eine starke Vertiefung hat, bezeichnet, und auf der dem Stiel entgegengesetzten Seite, mit einer Spitze oder eigentlichen Warze versehen. Die äussere Haut ist ziemlich stark, mit einer feinen Wolle besetzt, durchaus fleischfarbig, besonders von der Spitze an bis über die Mitte der Frucht hinaus, wo ein leichtes niedliches Backenroth beginnet, auf der Sonnenseite etwas dunkler; um die Mitte der Reifzeit ist die Farbe am schönsten. Das Fleisch ist ganz weiß, nur um den Stein herum rosenfarb, sehr saftreich, schmelzend, vom Steine ablösig, und von einem äußerst angenehmen sehr süßen, parfümirten Geschmack; die Haut läßt sich schwer abziehen, und der Saft dringt schon bei einem leichten Drucke heraus. Sie wird meistens zu Ende des Septembers, öfters auch erst vom Anfange bis um die Mitte des Octobers reif 48).

Große gelbe Pfirsche; auch gelbe Alberge, Saffranpfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu mediocri, carne flavescente. — Franz. Alberge jaune; Peche jaune. — Engl. yellow Alberge. — Neapol. Percoco. — Span. Alberchigo. — Man sehe die 270. e. Tafel. — Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß, fast rund, mit einer ziemlich tiefen Furche, und mit einem krummen Spitzchen anstatt der Warze versehen; der Stiel steckt in einer starken Vertiefung. Die Haut läßt sich abziehen, an der Sonnenseite ist sie dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit einer fahlen feinen Wolle bekleidet. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend, vom Steine ablösig, hat einen erhabenen, süßweinigten Saft und edeln Geschmack. Sie wird im Anfange des Septembers reif. — Man hat auch eine hierhergehörige Varietät, den gelben Härtling (Pavie Alberge), bey welcher das Fleisch mehr roth, vom Stein nicht ablösig, mehr trocken und nicht saftig ist. Hr. Duhamel nennt sie die Persais aus Angoumois (Persais d'Angoumois); auch die Rosanne rechnet er hierher, und Hr. Sickler hält den Mirlicoton des Quintinye ebenfalls für eine Spielart der gelben Alberge 49).

Die schöne und frühe Peruvianerinn. — Lat. Persica flore parvo, fructu æstivo, compresso, paululum verrucoso. — Franz. belle Chevreuse; Chevreuse hative. — Engl. early Chevreuse. — Ital. Paonazza primaticcia. —

48) Sickler's deutscher Obstgärtner, 21. Band, Seite 16. Taf. 5.
49) Duhamel II. Th. Seite 63. No. 5, 6 u. 7. Taf. 5. — Mayer's Pomona Francon. II. Th. 327. No. 4. Taf. 8. — Sickler's deutscher Obstgärtner, 8. Band, Seite 329. Taf. 12.

Span. Chevrosa. — Man sehe die 270. k. Tafel. — Der Baum dieser Varietät taugt sehr zum Hochstamme und ist sehr fruchtbar; da aber diese Pfirsche in Betreff des Standes und Bodens sehr empfindlich ist, und sie sich nach ihrer Form und Reife sehr gerne verändert, so hat sie verschiedene Namen erhalten, unter denen sie immer wieder als eine eigene Varietät vorkömmt; selbst Hr. Duhamel trennet die frühe und die schöne Peruvianerinn als zwey verschiedene Sorten von einander, obschon sie sonst in allem mit einander übereinkommen, nur daß die letztere weniger saftreich ist. Man muß aber die ohnehin zahlreichen Varietäten nicht noch mehr ohne Noth vervielfältigen, weßwegen auch wir sie beyde nach Hrn. Christ's Beyspiel, nur für eine Sorte halten. Diese Pfirsche ist mittelmäßig groß, rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche versehen, wodurch die Frucht in zwey ungleiche Hälften getheilt wird; sie hat oben ein kleines Knöpfchen, eine gelbe Farbe, eine dichte, zarte, leicht abgehende Wolle; auf der Sonnenseite ist sie hochroth und purpurroth gestreift; das Fleisch ist weiß, fein schmelzend, auch um den Stein weiß, von dem es sich ablösen läßt, sie hat einen gezuckerten etwas weinigen Saft, von sehr gutem Geschmacke. Ihre Reifzeit fällt in das Ende des Augusts, öfters aber auch erst im Anfange des Septembers 50). Sie hat ihren Namen von der Stadt Chevreuse in Isle de France.

Die große Blutpfirsche; auch der Cardinal Fürstenberg. — Lat. Persica flore magno, cortice et carne rubris quasi sanguineis. — Franz. Cardinal; Cardinal Furstenberg; Sanguinole; Druselle; Betterave. — Engl. Cardinal Fürstenberg; Drusel. — Dän. Blodfersken. — Man sehe die 270. p. Tafel. — Es sind eigentlich drey Spielarten, die hierher zu dieser Sorte gerechnet werden: nehmlich die eigentliche Blutpfirsche, deren Farbe von aussen über und über dunkelroth und auch das Flisch inwendig von gleicher Farbe ist; der gemeine Cardinal, der ein etwas hartes Fleisch hat, und eigentlich nur zum Einmachen taugt; endlich der schmackhafte Cardinal, der hier nach Sickler abgebildet wurde, und von dem nun die Beschreibung folgen soll. Diese Pfirsche ist sehr schön, mittelmäßig groß; ihre Grundfarbe grüngelb, an der Sonnenseite karmesinroth, mit noch dunklern hier und da ins Violette und ins Schwärzliche fallenden Stellen. Sie hat eine fast runde Form, eine tiefe Furche und an der dem Stengel entgegenstehenden Fläche, eine einer zarten Nadel ähnliche Spitze. Die äußere Haut ist dünn leicht abzuziehen, mit sehr feiner kurzen und dichten Wolle besetzt; das Fleisch vom Steine ablösig, weiß, zart, schmelzend, voll ei-

50) Duhamel II. Th. Seite 71. No. 17 u. 18. Taf. 13. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 330. Taf. 8 u. 9.

Tab 270 k.

Chevreuse hative.

Der Cardinal.

Tab. 270. f.

Admirable.

Tab. 270. b.

Bellegarde.

nes weinsüßen Saftes, um den Stein blaßroth, und diese Röthe zieht sich tief in das Fleisch hinein. Sie wird oft schon zu Ende Augusts, meistens aber erst im Anfange des Septembers reif 51).

Die Galante; auch Bellegarde, der Stutzer, die zwoltsche Pfirsche aber uneigentlich, indem dieser Name sonst der kleinen Lieblingspfirsche zukommt. — Lat. Persica flore parvo, fructu magno globoso, atro-rubente, carne firma saccharata. — Franz. Galante; Bellegarde. — Engl. belle Garde. Span. bella Guardia; el Bizarro. Man sehe die 270. h. Tafel. — Diese Sorte macht einen schönen Baum, besonders in einem gutten Boden und auf Mandelstämmen veredelt, wo auch die Früchte eine vorzügliche Größe erreichen, wenn anders der Baum nicht mit zu vielen Früchten überladen ist. Die Pfirsche selbst ist vom ersten Rang, sehr schön, groß und herrlich, fast ganz rund etwas länglich; der Stiel sehr kurz, und die Vertiefung, in welcher er steckt, groß; vom Stiele bis zum gegenüberstehenden Ende, auf dem sich eine kleine Zitze befindet, läuft eine ziemlich tiefe Furche. Die äußere Haut ist dünn, dicht mit einer feinen Wolle besetzt, und läßt sich bey vollkommener Reife der Frucht leicht abziehen; sie hat eine gelbe Grundfarbe, ist aber beynahe ganz roth, auf der Sonnenseite schwarzroth, auf der entgegengesetzten Seite weißgelb, an manchen Stellen mit den feinsten rothen Punkten bestreut. Das Fleisch ist weißgelblich, an der Sonnenseite etwas roth, und um den Stein, so wie der Stein selbst bluthroth; es ist zwar ziemlich fest, löset sich vom Steine etwas schwer, und dieses auch nur dann, wenn sie vollkommen reif ist, hat aber doch einen häufigen feinen, weinsäuerlichen, gezuckerten Saft, und daher einen vortrefflichen Geschmack. Sie wird zu Ende Augusts, oder Anfangs, oft erst bis Mitte Septembers reif 52).

Die Wunderschöne; auch die vornehmste Pfirsche. — Lat. Perfica flore parvo, fructu magno globoso, dilute rubente, carne firma saccharata. — Franz. Admirable; Avant Peche admirable. — Engl. Admirable. — Span. el Admirable. — Man sehe die 270. f. Tafel. — Sie ist eine prächtige Pfirsche vom ersten Range; und Quintinye, der vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten kannte als wir, erhebt sie über alle übrigen. Sie ist sehr groß, rund,

---

51) Duhamel II. Th. Seite 86. Taf. 31. — Pomona Francon. II. Th. Seite 345. No. 13. Taf. 13. — Sickler's deutscher Obstgärtner 12. Band, Seite 81. Taf. 5.

52) Duhamel II. Th. Seite 77, No. 28, Taf. 20. — Pomona Francon. II. Th. Seite 341. Taf. 11. — Sickler's deutscher Obstg. 4. Band, 202, Taf. 10.

mit einer seichten Furche und einer kleinen Warze versehen; sie hat eine schöne Farbenmischung, denn auf der Sonnenseite ist sie schön hellroth, übrigens lichtstrohgelb, mit einer feinen Wolle besetzt. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, vom Stein ablösig, weiß, um den kleinen Stein blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenen Saft und vortrefflichen weinigten Geschmack. Sie wird nie mehlig, und bleibt auch in einer mittelmäßigen Lage noch gut. Sie reift in der Mitte des Septembers 53).

Die kleine Lieblingspfirsche; auch die Zwolsche Pfirsche, von der Stadt Zwol in Holland. — Lat. Persica æstiva, flore parvo, fructu mediocris crassitici, Trecassina dicta. — Franz. petite Mignonne; duble de Troyes. — Engl. litle Mignon. — Holl. Zwolsche Persik. — Ital. Pesca gentile piccola. — Span. Minona chica; Delicada; Gracioſa. — Man sehe die 270. b. Tafel, Fig. 1. — Sie ist von mittlerer Größe, und heißt nur klein in Vergleich mit der großen Lieblingspfirsche, meistens rund, bisweilen etwas länglich, mit einer seichten Furche und kleinen Warze, die sich oft fadenförmig endiget; ihre äußere Haut ist mit einer zarten Wolle besetzt, auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktirt. Das Fleisch ist fein, fest, vom Stein immer ablösig, weiß, selten mit röthen Adern. Sie hat einen sehr guten Weingeschmack und einen häuftgen, gezuckerten Saft. Sie wird bisweilen auch schon in der Mitte, meistens aber zu Ende des Augusts reif 54).

Die Schöne von Vitry; auch die späte Wunderschöne. — Lat. Persica flore parvo, fructu magno globoso, dilute rubente, venis purpureis muricato, carne firma et suaviſſima. — Franz. Belle de Vitry; Admirable tardive. — Engl. the Bellis. — Man sehe die 270. r. Tafel, Fig. 2. — Diese Pfirsche ist eine schöne, große und runde Frucht, mit einer breiten seichten Furche und einer kleinen spitzigen Warze; die äußere Haut ist zart, dünn, mit einer langen, zarten, weißen und leicht abgehenden Wolle besetzt, und läßt sich gut abziehen; auf der Sonnenseite ist sie hellroth, mit dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hier und da mit dunklern rothen Punkten und Flecken besprengt. Der Stiel sitzt in einer großen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, fein, vom Stein ablösig, weiß, etwas gelblich, am Stein mit rothen

---

53) Duhamel II. Th. No. 31. Taf. 21. — Pomona Francon. II. Th. Seite 348. Taf. 16.

54) Duhamel II. Th. Seite 62. No. 3. Taf. 4. — Pomóna Francon. II. Th. Seite 326, Taf. 7.

Tab. 270.b

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Zwolsche Pfirsche. 2. Lackpfirsche.

Tab. 270. g.

Rothe Paone der gröſten Art.

Tab. 270. c.

Weiße Magdalenenpfirsche.

Adern durchzogen; es hat einen erhabenen, sehr angenehmen, süß-weinigen Geschmack. Der Baum dieser Sorte ist sehr fruchtbar; die Früchte werden zu Ende des Septembers reif, und dauern noch einige Zeit im October. Am besten schmecken sie dann, wenn man sie etliche Tage auf dem Lager nachreifen läßt 55).

Weiße Magdalene. — Lat. Persica flore magno, fructu globoso compresso, albis carne et cortice. — Franz. Madeleine blanche. — Engl. white Magdalen. — Holl. witte Montagne. — Ital. Magdalena bianca. — Span. Magdalena blanca. — Man sehe die 270. c. Tafel — Diese Pfirsche ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer Furche, die oben und unten tiefer als in der Mitte ist, versehen; sie hat eine ganz kleine Warze, und der sehr kurze dünne Stiel steht in einer großen geräumigen Vertiefung. Die äußere Haut ist nicht sehr dick, durchaus mit einer feinen Wolle besetzt, weiß, ins Gelbliche oder Grüne spielend, auf der Sonnenseite aber, jedoch nicht weit hinein, meistens etwas hellroth; sie läßt sich leicht abziehen. Das Fleisch ist weiß, mit gelblichen Streifen, um den Stein rosenroth, fein, schmelzend, weinsäuerlich, vom Stein ablösig; der Saft muskatellerartig, gezuckert und überhaupt vortrefflich. Diese Sorte blühet schon sehr früh, daher man auch oft wenig Früchte davon bringt, weil die frühen Blüthen vom Froste zu viel leiden; sie werden um die Mitte des Augusts reif 56). — Man hat auch eine Pavie Madeleine mit festem Fleisch, welche zu Anfang des Septembers reif wird, und die Hr. Duhamel bloß für eine hierhergehörige Spielart hält.

Monströser Härtling; auch rother Härtling von Pomponne; Riesenpfirsche von Pomponne; rothe Pavie der größten Art. — Lat. Persica flore magno, fructu maximo pulcherrimo, carne dura, nucleo adhærente. — Franz. Pavie rouge de Pomponne; Pavie monstreuse; Pavie de Camu. — Engl. monstrous Pavie of Pompone. — Span. Pavia monstruosa; Pavia de Pompone. — Man sehe die 270. g. Tafel. — Diese Sorte, obschon ihr Geschmack nicht immer der beste ist, kann doch als eine wahre Zierde der Obstgärten angesehen werden, denn die schönen runden Früchte sind, vorzüglich bey ältern Bäumen außerordentlich groß; man sah Früchte der Art, die 12 — 15 Zoll im Umkreise hatten. Die Pfirsche hat eine seichte Furche, eine dünne Haut,

---

55) Duhamel II. Th. Seite 81. No. 34. Taf. 25. — Pomona Francon. II. Th. Seite 355. No. 21. Taf. 19. — Sickler's deut. Obstg., 11. Band, Seite 216. Taf. 11.

56) Duhamel II. Th. Seite 65. No. 8. Taf. 6 — Pomon. Francon. II. Th. Seite 328. No. 5. Taf. 8. — Sickler's deutsch. Obstg. 11. Band, Seite 277. Taf. 14.

mit sehr feiner Wolle; ihre Farbe ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß ins Grünliche spielend. Ist das Jahr, besonders der Herbst, günstig und warm, so wird sie auch in Rücksicht ihrer Güte vortrefflich; das Fleisch ist dann weiß, am Stein roth, nicht ablösig und, wenn gleich etwas hart, doch saftig, schmelzend, gezuckert, weinsäuerlich und trefflich muskirt. Sie wird zu Ende des Octobers reif, erfordert aber einen guten Sommer, und kann überhaupt nur an Plätzen gezogen werden, wo die Strahlen der Sonne stark auffallen 57). — Man hat auch noch eine hierher gehörige Spielart, die von Montreuil zu uns kam, und die Warzenpfirsche (Pavie mammelon) genennet werden könnte; sie unterscheidet sich von der vorigen durch nichts, als durch ihre dunklere Farbe, und daß sie anstatt der Spitze eine ziemlich ansehnliche dicke rundliche Warze hat. Der Seltenheit und Merkwürdigkeit wegen habe ich diese Spielart auf der 270. o. Tafel abbilden lassen 58). — Uebrigens wenn auch diese Härtlinge in Ansehung ihres Geschmackes eben nicht unter die besten Pfirschensorten gehören, so verdienen sie doch aus folgenden Ursachen geschätzt zu werden: denn sie sind erstens unter allen Pfirschen die größten, und machen mit ihrer ungeheuern Größe und mit ihrem schönen Colorit, eine wahre Zierde der Tafeln aus; dann zweytens kann man sie, als die spätesten, noch haben, wenn schon alle andern Pfirschen vorbey sind; endlich drittens können sie, wie die kleinen Gurken, in Weinessig eingemacht und das ganze Jahr hindurch zum Verspeisen aufbehalten werden. Auf diese Art zugerichtet, übertreffen sie alles andere in Essig Eingemachte an Güte, und in Frankreich werden sie daher zu diesem Gebrauch sehr gesucht.

Die Pfirsche von Angoumois; auch gelber Härtling, grüner Härtling. — Lat. Persica fructu globoso, carne firma, nucleo vix adhærente, cortice virescente. — Franz. Pavie-alberge d'Angoumois. — Man sehe die 270. q. Tafel. — Diese von Hrn. Sickler beschriebene Sorte scheint sehr von der Spielart abzuweichen, welcher ich zuvor bey der großen gelben Pfirsche Erwähnung machte. Sie ist an Form beynahe zirkelrund, gegen den Stiel etwas platt, an der entgegengesetzten Seite mit einer kleinen spitzigen Erhöhung, ziemlich groß. Die äußere Haut ist etwas stark, läßt sich aber außerordentlich leicht vom Fleische abziehen. Die Farbe ist auf der Winterseite ein helles Grüngelb, auf der Sommerseite verliert sie sich in ein dunkles

---

57) Duhamel II. Th. No. 37. Taf. 26. — Mayer's Pomon. Francon. II. Th. Seite 361. Taf. 23.

58) Sickler's deutscher Obstgärtner, 22. Band, Seite 21. Taf. 21.

Tab. 270. c.

Die Riesenpfirsche von Pomponne.

Tab. 270. q.

Pfirsche von Angoumois.

Tab. 270. m.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 1. Kleine violette nackte Pfirsche.
Fig. 2. Die Bourdine.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 1. Die Kirschenpfirsche.

Fig. 2. Die Schöne von Vitry.

Grün, in welchem sich dunkel rothe Streifen zeigen. Das Fleisch ist sehr zart, sehr vollsaftig, sitzt sehr locker am Steine fest, der nicht groß ist, und um den sich mehrere röthliche Fasern befinden. Sie wird gegen das Ende des Septembers reif, und kann noch 8 — 14 Tage auf dem Lager erhalten werden; man braucht diese Sorte vorzüglich zu Confituren 59).

Die Kirschpfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu globoso æstivo, carne alba, cortice partim albo, partim dilute rubente. — Franz. Peche cerise. — Man sehe die 270. r. Tafel, Fig. 1. — Sie ist die kleinste unter allen Pfirschen, schön, beynahe vollkommen rund, mit einer breiten tiefen Furche, die bisweilen auf die andere Hemisphäre fortläuft, und mit einer bisweilen spitzigen Warze versehen. Die äußere Haut ist glatt, glänzend, sehr fein, aber etwas stark; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern lichtgelb, oft weiß wie Wachs. Das Fleisch ist fein schmelzend, etwas zitronengelb, welche gelbe Farbe sich aber immer mehr und mehr verliert, je näher es gegen den Stein zu hinreicht, am Stein selbst ist es mit rothen Adern durchzogen und hängt nur locker an demselben; es hat einen guten Geschmack. In einer guten und trockenen Lage ist diese Pfirsche ziemlich saftig und gut, außer dem aber unschmackhaft, und dienet nur ihrer Schönheit wegen als Zierde auf die Tafel; sie wird mit Anfang des Septembers reif 60).

Die kleine frühe Violette. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro violaceo minori vinoso. — Franz. petite Violette hative; Violette d'Angervillers. — Engl. Violet Nectarine; Fairchilds early Nectarine. — Dän. violette Ferskener. — Man sehe die 270. m. Tafel, Fig. 1. — Diese Pfirsche gehört in Betreff der Güte ihres Geschmackes unter die des ersten Ranges; sie ist ziemlich klein, rund, dem Anscheine nach etwas länglich, weil sie von beyden Seiten ein wenig flach gedrückt ist, schief gewachsen, das heißt, eine Hälfte größer als die andere, mit einer kleinen nicht sehr tiefen Furche und mit einer unansehnlichen Warze versehen. Der Stiel ist kurz, unmäßig dick, und steht in einer flachen Vertiefung. Die äußere Haut ist glatt, auf der Sonnenseite braunroth ins Violette schielernd, an weniger sonnigen Stellen hellroth, mit Gelb durchzogen, auf der andern Seite weißgelblich mit weißen Flecken. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend grüngelblich, leicht ablösig, um den Stein rosenfarb und in den Furchen dunkelroth; es hat einen häufi-

59) Sickler's deutscher Obstgärtner, 22. Band, Seite 163. Taf. 16.

60) Ebendaselbst, 22. Band, Seite 245. Taf. 22.

gen, gezuckerten, stark parfumirten Saft und überhaupt einen herrlichen Geschmack. Sie wird im Anfange des Septembers reif, — Die violette Pfirsche von Angervilliers, die ihres vortrefflichen Geschmackes wegen mit Recht gerühmt wird, ist keine eigene Sorte, sondern nur eine Spielart der kleinen frühen Violette, die sich nur dadurch unterscheidet, daß sie etwas früher, mit Ende Augusts, reif wird [61]). — Diese und die folgende Violette folgen sich höchstens in einem Zeitraum von 14 Tagen. Man hat aber dabey zu beobachten, daß besonders diese kleine, vorzüglich geschätzte Violette, nicht eher abgenommen werde, als bis sie völlig reif ist, indem sie sonst ganz ihren wahren Werth verliert. Bey ihrer vollkommenen Reife hat sie nichts grünes mehr an sich, sondern ist bloß gelb und roth, auf der Sonnenseite sehr dunkel. In Frankreich steht diese Sorte häufig frey in Weingärten, und sie wird aus ihren Kernen gezogen.

Die große rothe nackende Frühpfirsche; auch violette Muskateller-Pfirsche. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro violaceo majori vinoso. — Franz. grosse Violette hative. — Man sehe die 270. I. Tafel. — Sie ist schwer von der vorhergehenden kleinen frühen Violette zu unterscheiden, von der sie eigentlich auch nur in Betreff ihrer Größe abweicht. Viele Pomologen halten daher beyde für eine Sorte, wovon die eine nur durch einen bessern Stand und Boden, der sehr viel Einfluß auf das Wachsthum der Früchte hat, größer geworden; inzwischen da sich diese Größe doch immer so ziemlich gleich bleibt, und sich auch noch einige andere Unterschiede zwischen beyden finden, so kann man sie doch für eine eigene Sorte gelten lassen. — Die Frucht ist rund, mit einer seichten Furche, ziemlich groß; der Stiel sitzt in einer nicht geringen Vertiefung. Die Haut ist glatt, glänzend, etwas dick und zähe, an der Sonnenseite dunkelroth ins Violette spielend, und mit vielen grauen Punkten besäet; auf der Winterseite grüngelb mit hellrothen Pünktchen besprengt. Das Fleisch ist sehr gelb, löset sich gut vom Stein, um denselben blutroth, sehr zart, schmelzend, mit einigen zarten und weißen Fasern durchzogen. Der Saft schmeckt süß, wenig weinsäuerlich. Der Baum dieser Sorte ist sehr tragbar, und die Früchte werden so, wie bey der vorhergehenden Sorte, im Anfange des Septembers reif [62]).

Späte Violette; auch nackte Violette. — Lat. Persica flore parvo, fructu glabro e rubro et violaceo variegato serotino vinoso. — Franz. Violette

---

61) Duhamel II. Th. Seite 74. Taf. 16. — Mayer's Pomon. Francon. II. Th. Seite 346. No. 14. Taf. 14. — Sickler's deutsch. Obstg. 6. Band, Seite 321.

62) Duhamel II. Th. Seite 75. No. 23. — Pomon. Francon. II. Th. Seite 347. No. 15. Taf. 14. — Sickler's deutsch. Obstg. 10. Band, Seite 81.

Tab. 270. l.

Die violette Muskateller-Pfirsche.

Tab. 270. t.

Die nackte Violette.

tardive; Violette marbrée oder panachée. — Man sehe die 270. t. Tafel. — Diese Pfirsche ist sehr schön, etwas breiter als lang, ob sie gleich länglich aussieht; anstatt einer Furche vom Stiel bis an das entgegengesetzte Ende, ist an der einen Hälfte vielmehr eine Erhöhung, so daß sie über die andere hervortritt. Der Stiel ist sehr kurz und dick, auf dem entgegengesetzten Ende ist keine Warze, sondern ein kleines einer Nadel ähnliches Spitzchen. Die äußere Haut ist glatt, dünn, und läßt sich vom Fleische gut abziehen; die Grundfarbe ist schwefelgelb, auf der Sonnenseite glühend hell- und dunkelroth, gleichsam marmorirt, an manchen Stellen ins Violette spielend, und die dunklere Farbe verliert sich endlich in mehr oder weniger zerstreute und zusammenfließende Punkte. Das Fleisch ist an Farbe grünlich weiß, fast ganz ohne sichtbare Fiebern, voll von einem süßbitterlichen, anziehenden, erhabenschmeckenden Safte, und löset sich vom Stein. Diese Sorte reift im October, und dauert auch den ganzen Monat hindurch, bisweilen noch länger, je nachdem die Witterung günstig oder ungünstig ist; wenn sie gut aufgehoben wird, so hält sie sich eine Zeit lang auf dem Lager [63]).

Ich hätte noch mehrere andere Unterschiede der einzelnen Sorten, welche von der Beschaffenheit des Stammes, der Blätter, Zweige, und des Steines der Frucht hergenommen werden, anführen können; allein ob gleich viele Schriftsteller der Pomologie dieselben anmerken, so sind sie doch nach der Verschiedenheit des Klimas, des Bodens und des Standortes äußerst veränderlich, keinesweges [illegible], sondern bloß zufällig, und können durchaus nicht als feststehende Merkmahle [illegible], weßwegen ich sie auch, um nicht ohne Nutzen weitläufig zu werden, wegließ, und mich bloß auf eine charakteristische Beschreibung der Früchte selbst beschränkte. [illegible] übrigens auch mit diesen schwankenden Unterschieden bekannt machen will, der [illegible] bey den überall angeführten Schriftstellern Raths erholen. — Noch erlaube [illegible] anzumerken, daß ich von den nackten Pfirschen, deren Fleisch sich vom Stein nicht [illegible] lösen läßt (Brugnons), keine Sorte besonders beschrieb, und zwar aus der Ursache, weil sie sowohl seltener gezogen, als auch zum Verspeisen weniger geschätzt werden. Die nackten Pfirschen stehen überhaupt als Tafelobst, in keinem solchen Ansehen, wie die wolligen, ob sie gleich nach dem verschiedenen Geschmack der Liebhaber ebenfalls auch vortrefflich sind, indem sie einen gewürzhaftern und erhabenern Geschmack besitzen. Was aber viele an den Violetten tadeln, ist, daß sie ein trockneres Fleisch haben, als die andern. Doch trocken kann man ihr Fleisch eigentlich nicht nennen, indem es bey einigen noch immer schmel-

63) Sickler's deutscher Obstgärtner, 19. Band, Seite 20. Taf. 2.

zend genug ist, so daß man auch die nackten Pfirschen in solche mit schmelzendem (Violettes) und andere mit härterm Fleische (Brugnons) abzutheilen pflegt; allein manchen Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Peches ungleich mehr. Nur das einzige verdrüßliche findet sich bey der Erziehung fast aller Violetten, daß ihnen Ameisen, Wespen und andere Insekten, weil sie nackt und glatt sind, und einen starken Parfum oder Muskateller-Geruch haben, außerordentlich nachstreben, und eine Menge derselben, wenn sie kaum zu reifen anfangen, verderben [64]).

Ende des dritten Bandes.

64) Traité de la culture des Pechers; par M de Combes. Paris 1750. 12. — Ins Deutsche übersetzt: Frankfurt 1767. 8. — Methode des englischen Gärtners Forsyths, die Pfirschenbäume zu behandeln; in Sickler's deutschen Obstgärtner 22. Band, Seite 32.